

Rezept

Kartoffelmaultaschen mit Lauchfüllung

Ein Rezept von Kartoffelmaultaschen mit Lauchfüllung, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	4 EL Hartweizengrieß
100 g Mehl	2 Eigelb (Größe M)
1 TL getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
Mehl zum Arbeiten	Kartoffelpresse
2 Stangen Lauch (ca. 400 g)	1 Bund Lauchzwiebeln
80 g durchwachsender Räucherspeck	150 g gekochter Schinken (in Scheiben)
75 g Butter	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1/4 TL edelsüßes Paprikapulver	150 g Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Wasser in 20-25 Min. gar kochen. Abgießen und (auf der ausgeschalteten, noch warmen Herdplatte) gut ausdampfen lassen. Kartoffeln möglichst heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse locker auf eine Arbeitsfläche drücken, auskühlen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen und putzen, grüne und weiße Teile getrennt in dünne Ringe schneiden. Speck klein würfeln, Schinken in kurze, schmale Streifen schneiden. Gut 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Darin den Speck und die weißen Zwiebelringe bei mittlerer Hitze langsam goldgelb dünsten. Lauch dazugeben, salzen und pfeffern und unter Rühren bei großer Hitze 2-4 Min. braten, bis der Lauch leicht bräunt. Vom Herd nehmen, mit Muskat und Paprika würzen. Die Schinkenstreifen und das Zwiebelgrün unterrühren. Die Füllung abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Übrige Butter schmelzen und eine große Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Grieß, Mehl und Eigelbe auf den Kartoffeln verteilen, mit Majoran und reichlich Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen. Alles mit einer Gabel durchrühren, dann mit den Händen lose zerreiben, anschließend kurz, ohne allzu viel Druck zu einem Teig verkneten, der locker ist, aber trotzdem gut zusammenhält. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in zwölf gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück leicht oval ausrollen (ca. 15 x 12 cm).
4. Schmand unter die Füllung rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils gut 1 EL Füllung auf jedem Teigstück verteilen, dabei an den Seiten einen Rand frei lassen. Teigstücke von der Längsseite her aufrollen und mit der Naht nach unten mit etwas Abstand nebeneinander in die Form legen, dabei jeweils die beiden seitlichen Teigenden nach unten einklappen. Die Maultaschen mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 45 Min. schön braun backen. Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit einem bunt gemischtem Salat servieren.