Rezept

Maultaschen mit Spinat

Ein Rezept von Maultaschen mit Spinat, am 24.05.2025

Zutaten

250 g	Mehl
2	Eier (Größe M)
	Mehl zum Verarbeiten
1	Zwiebel
2 EL	Semmelbrösel
	frisch geriebene Muskatnuss
50 g	Butter
	Salz
2 EL	Öl
100 g	gehackter TK-Spinat
200 g	Kalbsbrät (ersatzweise gepellte rohe Bratwürste)
	Salz, Pfeffer
4	Zwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Mehl, ½ TL Salz, Eier, Öl und 3 EL Wasser zu einem glatten Nudelteig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur 20 Min. ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung den Spinat in einem verschlossenen Gefrierbeutel in warmes Wasser legen und 20 Min. auftauen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2. Spinat, Zwiebel, Brät, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker pürieren. Die Brätfüllung in vier gleiche Teile aufteilen. Den Nudelteig halbieren. Eines der beiden Teigstücke auf einer bemehlten Fläche zu einer runden dünnen Teigplatte von ca. 40 cm Ø ausrollen. Die Teigplatte nochmals halbieren, sodass zwei Halbkreise entstehen. Ein Viertel der Brätfüllung auf dem ersten Halbkreis verstreichen. Dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die Ränder mit Wasser bestreichen.

3. Den Halbkreis von der runden Seite her aufrollen. Die Rolle vorsichtig auf ca. 5 cm Breite flach drücken. Mit beiden Händen den Stiel eines Kochlöffels festhalten und damit vier Rillen in die Rolle drücken, sodass 5 Quadrate entstehen. Die Rillen ca. 1 cm breit flach drücken. Die Enden der Teigrolle flach zusammendrücken, damit die Füllung später nicht herausquellen kann.

4. In den Rillen mit einem Teigrädchen oder einem Messer durchschneiden, die Maultaschen prüfen, ob sie an beiden Seiten geschlossen sind. Mit dem zweiten Halbkreis, dem zweiten Teigstück und der restlichen Füllung ebenso verfahren.

5. Wenn alle Maultaschen geformt sind, reichlich Wasser zum Kochen bringen und Salz zufügen. Die Maultaschen portionsweise im leicht siedenden Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. gar ziehen lassen.

6. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Hitze die Zwiebeln glasig dünsten. Die Maultaschen aus dem Salzwasser nehmen, abtropfen lassen und mit den Zwiebeln anrichten.