

Rezept

# Maultaschen mit gemischtem Hack

Ein Rezept von Maultaschen mit gemischtem Hack, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Nudelteig

- 500 g Mehl
- 4 EL neutrales Pflanzenöl
- 4 Eier (Größe M)
- Salz

### Für die Füllung

- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 300 g gehackter Spinat (TK, aufgetaut)
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 dünne Stange Lauch
- 2 EL Butter
- 200 g Kalbsbrät (oder feine Bratwürste, evtl. beim Metzger vorbestellen)
- 4 Eier (Größe M)
- 1 EL getrockneter Majoran
- Pfeffer

### Außerdem

- Mehl zum Verarbeiten
- 80 g Butter
- 4 kleine Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig Mehl, Eier, Öl, 1 TL Salz und 5-6 EL lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Ist der Teig zu krümelig, wenig Wasser dazugeben; klebt er an den Händen, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Brötchen in warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Speck ohne Schwarte ganz fein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, waschen und fein schneiden. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen fein hacken.
3. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den Speck, die Zwiebeln und den Lauch hineingeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Petersilie unterrühren, die Mischung abkühlen lassen.

4. Die Brötchen gut ausdrücken, zerzupfen, mit Hackfleisch, Brät, Speck-Zwiebel-Mischung, Spinat, Eiern, Semmelbröseln, Majoran und Gewürzen vermischen und kräftig abschmecken.

---

5. Den Nudelteig in 2-3 Portionen in der Nudelmaschine dünn ausrollen und auf die Arbeitsfläche legen. Die erste Teigplatte mit etwas Wasser bepinseln. Die Füllung portionieren, dünn auf der ganzen Teigplatte verstreichen, dabei an den Längskanten je ca. 2 cm frei lassen. Teig von beiden Seiten leicht überlappend darüberschlagen und andrücken. Den Teigstreifen ca. alle 6 cm mit einem Kochlöffelstiel andrücken, dann mit einem scharfen Messer durchtrennen. Maultaschen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen und mit den restlichen Teigportionen ebenso verfahren, bis alle Maultaschen fertig sind.

---

6. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen darin bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

---

7. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In der Hälfte der Butter in einer Pfanne in 6-8 Min. bei mittlerer Hitze knusprig-hellbraun braten.

---

8. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden. Übrige Butter in einer weiten Pfanne erhitzen und die Maultaschen darin portionsweise 2-3 Min. pro Seite anbraten. Mit den geschmelzten Zwiebeln anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.