

## Maultaschen nach Oma Päule (30 Stück)

500 gr. Schwäbischer Maultaschenteig aus dem Kühlregal, alternativ 500 gr. Nudelteig, dünn ausgewellt, selbst herstellen!

### Füllung:

600 gr. gemischtes Hackfleisch

300 gr. Fleischkäsebrät

1 Zwiebel gedämpft mit gut ½ Bund Petersilie und dann püriert

1 eingeweichtes Brötchen

1 Ei

Ein glatter TL Salz

10 Drehungen schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuß 5-10 Abriebe

Das alles vermengen und abschmecken!

1

2-3 Liter kräftige Rinderbrühe aus Rindsknochen, frisch gekocht, bereithalten.

Auf der Tischplatte den Nudelteig ausrollen und die eine Hälfte des Nudelteiges mit der Fleischmasse gleichmäßig bestreichen, mit einer Kanthölzchen 50cm x 1cm x 1cm die 30 Maultaschen abgrenzen und fest andrücken und mit dem Pizzaschneider dann die Maultaschen voneinander trennen.

Danach die Maultaschen in der Brühe für ca. 10 min ziehen lassen. Die Maultaschen schmecken als Suppe, in der Brühe, hervorragend mit Kartoffelsalat und Blattsalat oder geschmelzt und gebraten und ggf. Mit Käse und Tomaten überbacken.

