

Maultaschen

Eine echte schwäbische Spezialität

Ganz frisch müssen sie sein. Maultaschen sind eine schwäbische Teigtaschen spezialität. Sie bestehen aus Nudelteig mit einer feinen Füllung, die aus Fleisch, Brötchen, Eiern, Spinat, Zwiebeln, Petersilie, Lauch und Gewürzen besteht. Die Maultaschen können auf vielfältige Art zubereitet werden.

Zubereitung:

Die klassische Zubereitung ist in der Fleischbrühe (Rinderbouillon). Dabei werden die Maultaschen in einer bereits fertig gekochten Fleischbrühe erhitzt. Zur Verfeinerung können Sie frisch geschnittenen Schnittlauch und gedämpfte Zwiebelringe hinzugeben. Ebenso können die Maultaschen in jeder Form überbacken werden. Ob Sie nun Schweizer Emmentaler Käse mit Ananas und Schinken nehmen, oder mit einer Gorgonzola Rahmsauce das ganze im Backofen erhitzen, bleibt Ihrer Phantasie und Ihrem Geschmack überlassen.