

Schwäbische Maultaschensuppe

200 g Mehl

2 Eier

100g Blattspinat (fein gewiegt und gut ausgedrückt)

1 Brötchen

1 Zwiebel

150 g Hackfleisch

Salz und Pfeffer

2 l Fleischbrühe

1 El. Butter

Das Mehl mit den Eiern, eine Prise Salz und etwas Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig über Nacht ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Die Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Brötchen gut ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Spinat, dem Brötchen, dem Ei und der Zwiebel zu einer geschmeidigen Masse verkneten, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Messer Rechtecke von 6 x 12 cm ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Teigstücke jeweils 1 EL der Füllung geben. Die Teigstücke zusammenklappen und an den Rändern festdrücken.

Die Fleischbrühe in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Maultaschen in die heisse Brühe legen und bei schwacher Hitze 12-15 Minuten ziehen lassen.

Werden die Maultaschen vorbereitet, in Salzwasser 12-15 Minuten ziehen lassen, warm stellen. Vor dem Servieren in die Brühe geben