



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Schweineleberpastete

Maultaschen

Bayrischer Schweinsbraten in Biersauce mit Kartoffelstock und Rotkraut

Rote Grütze

Zutaten:

Zubereitung:

Maultaschen

1 Pack	Pastateig
1 TL	Oliveöl
1/2 Stk.	Zwiebel
50 g	Schwarzwälderschin ken
250 g	Rahmspinat
125 g	Hackfleisch, gemischt
125 g	Kalbsbrät
	Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Petersil
8 dl	Bouillon
	Sherry
1 Bund	Schnittlauch

Die Zwiebel und den Schinken klein schneiden. Zwiebel in wenig Öl glasig dünsten, das Hackfleisch dazugeben. Den aufgetauten Spinat abgießen und zum Hackfleisch geben. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, Bratpfanne vom Herd nehmen. Brät und Schinken dazugeben, alles gut durchmischen und ev. mit den Gewürzen abschmecken.

Die Fleischfüllung mit 2 Teelöffeln Häufchenweise in Abständen auf die eine Hälfte vom Teig setzen, die andere Teighälfte darüber klappen und zwischen den Häufchen gut andrücken. Mit einem Teiggrädchen in der Mitte vom angedrückten Teig die Maultaschen "schneiden", nochmals die Ränder gut andrücken

Tipp: den Teig vor der Verarbeitung anfeuchten.

Die Maultaschen in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Dann mit kaltem Wasser gut abspülen, sonst kleben sie gerne aneinander. Serviert werden die Maultaschen in heisser Bouillon mit Schnittlauch.