



Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der schwäbische Maultaschen Klassiker

Zutaten

- Für die Füllung:
- 250 g frisches Schweinemett
- 250 g gewolfes Rindfleisch
- 1 altbackenes Brötchen in Wasser eingeweicht
- 2 ganze Eier
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 Wirsingblätter, blanchiert, in Streifen geschnitten
- 20 g Butter
- ½ Bund krause Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss
- Für den Nudelteig:
- 100 g Hartweizengrieß
- 5 Eier und 3 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 400 g gesiebttes Mehl
- 2 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Wirsingstreifen glasig anschwitzen, die Petersilie dazu

geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Mit dem Gehackten, den Eiern und dem gut ausgedrückten Brötchen verarbeiten. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt4

Der Maultaschenteig:

Schritt5

Den Hartweizengrieß zunächst mit den Eiern, einer Prise Salz und dem Olivenöl gut verarbeiten, anschließend etwa 20 min. in Klarsichtfolie ruhen lassen. Das gesiebte Mehl nach und nach, intensiv unterarbeiten, wieder etwas ruhen lassen, viereckig, dünn ausrollen (Mit der Nudel Maschine oder von Hand)

Schritt6

Nunmehr die Füllung, etwa Esslöffelgroß in kleinen Häufchen,

Schritt7

mit 2 - 3 cm Abstand gleichmäßig auftragen, die freien Ränder mit dem Eiweiß einstreichen. (Vorher mit 1 El Wasser verklappern)

Schritt8

Überklappen, etwas andrücken und mit einem Teigrad in viereckige Taschen schneiden.

Schritt9

Anschließend in einem Rinderfond 8 - 9 min. leise gar ziehen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In Schwaben werden die Maultaschen in der Rindfleischsuppe mit frischem Schnittlauch serviert.

Schritt12

Dabei wird zunächst die Suppe gegessen und anschließend die Maultaschen mit einer Zwiebelschmelze verzehrt..

Schritt13

Dazu einen „schlotzigen, schwäbischen Kartoffelsalat“.

Rezeptart: Schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-herrgottsbescheisserle/>