Überbackene Maultaschen mit Steinpilzsoße

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Klassisch, raffiniert, hausgemacht

Zutaten

- Für den Nudelteig:
- 300 g Weizenmehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 30 g flüssige Butter
- Etwas kaltes Wasser
- Salz, Muskat
- Für die Füllung:
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 40 g magerer Speck in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 4 El gehackte Petersilie
- 1 Tl Senf
- 1 Scheibe Toastbrot, eingeweicht
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- Salz und Pfeffer
- Für die Steinpilzsoße:
- 15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 Stangen junger Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 ml Sahne und Crème fraiche, gemischt
- Etwas Butter
- 100 g gehobelter Gouda oder Emmentaler

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Nudelteig:

Schritt3

Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskat Nuss würzen. Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig vermengen, flüssige Butter hinzufügen, glatt verarbeiten.

Schritt4

20 min. zugedeckt ruhen lassen und erneut 5 min. durchwalken.

Schritt5

Zu dünnen Platten ausrollen und auf einem Küchentuch 1 - 2 Stunden abtrocknen lassen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Den Speck mit den Zwiebeln 2 - 3 min. anschwitzen, die Pfanne zurückziehen etwas abkühlen lassen, die Petersilie dazu geben.

Schritt8

Das eingeweichte Toastbrot gut ausdrücken und mit dem Ei und den Speck - Zwiebeln zum Hackfleisch geben.

Schritt9

Salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen, alles gut miteinander verarbeiten.

Schritt10

Die Maultaschen:

Schritt11

Nunmehr den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche in Bahnen zu

Schritt12

60 X 25 cm ausrollen, schneiden.

Schritt13

Auf die erste Bahn mit Abstand von 6 cm ca.30 g Hackfleisch verteilen und die Ränder mit Eiweiß einstreichen.

Schritt14

(Das geht gut mit einem Küchenpinsel, das Eiweiß vorher mit einem Tl Wasser „verklappern“)

Schritt15

Die zweite Bahn deckend darüber legen, etwas andrücken. Mit einem Rädchen in 6 cm große Quadrate teilen.

Schritt16

In reichlich siedendem Salzwasser ca. 8 Min.vorkochen, abschrecken, gut abtropfen lassen, anschließend in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Schritt17

Die Steinpilzsoße:

Schritt18

Die eingeweichten Steinpilze gut ausdrücken und grob hacken, den Pilzfond verwahren.

Schritt19

Die Zwiebeln mit dem Frühlingslauch in Butter glasig anschwitzen und die Pize dazu geben.

Schritt20

2 - 3 min. schmoren lassen, salzen und pfeffern.

Schritt21

Mit dem Pilzfond und dem Weißwein ablöschen und 5 - 6 min. einkochen lassen. De Sahne und Crème fraiche dazu geben, weitere 2 - 3 min. reduzieren lassen.

Schritt22

Die Steinpilzsoße nunmehr über die Maultaschen geben und den Käse verteilen.

Schritt23

Für ca. 15 min. in die mittlere Schiene des auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich überkrusten.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** klassisch, preiswert, raffiniert, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackene-maultaschen-mit-steinpilzsosse/