Westfälische Kartoffelmaultaschen mit Knochenschinken

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für jeden Tag, „herzhaft – schmackig“, preiswert

Zutaten

- Für den Teig:
- 750 g Pellkartoffeln
- 100 g Kartoffelmehl
- 2 Eigelbe
- 30 g zerlassene Butter
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert, zum Einstreichen
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 150 g westfälischen Knochenschinken in kleinen Würfeln
- 150 g feine Bratwurst oder Wurstbrät
- 80 g Weinsauerkraut, etwas gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 Tütchen Röstzwiebeln aus dem Supermarkt
- 3 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Schinkenwürfel leicht in etwas Butter anschwitzen, abkühlen lassen und das ausgedrückte Sauerkraut grob hacken.

Schritt3

Das Brät aus der Bratwurst drücken und mit dem Sauerkraut und dem Schinken glatt vermischen.

Schritt4

Der Kartoffelmaultaschen Teig:

Schritt5

Die gekochten Kartoffeln pellen und noch warm durch eine Presse drücken. Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt6

Das Kartoffelmehl und die Eigelbe dazu geben, glatt miteinander verrühren und die zerlassene Butter unterheben.

Schritt7

Die Kartoffelmasse nunmehr auf einem bemehlten Tisch ca. 0,5 cm dick ausrollen.

Schritt8

Mit einem Ausstecher oder Kaffeetasse runde Plättchen mit 8 – 10 cm Durchmesser ausstechen.

Schritt9

Zunächst die Ränder mittels eines Küchenpinsels mit etwas verklappertem Eigelb dünn bestreichen.

Schritt10

1 El Füllung auf die untere Hälfte geben, überklappen und die Ränder mit einer Tischgabel festdrücken.

Schritt11

Sieht professionell aus und verschließt die Kartoffelmaultaschen optimal.

Schritt12

In siedendes Salzwasser geben und ca. 8 - 10 min. „leise gar ziehen“ lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Mit einer Schaumkelle heraus heben und in heiße, braune Butter mit Röstzwiebeln geben, durchschwenken

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-kartoffelmaultaschen-mit-knochenschinken/