

Zünftige Kartoffelmaultaschen



- **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' : '' });
```

Zünftig, herzlich für jeden Tag, da lohnt der kleine Aufwand, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Kartoffelmaultaschen:
 - 700 g Pellkartoffeln, durchgepresst
 - 100 g Mehl
 - 2 Eigelbe für die Kartoffelmasse
 - 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert zum Einstreichen
 - Frisch gemahlener Pfeffer, Salz und etwas geriebene Muskatnuss würzen.
- Für die Füllung:
 - 250 g Schweinemett
 - 100 g Zwiebeln, gewürfelt
 - ½ Bund Petersilie, gehackt
 - 1 Tl Majoran
 - Frisch gemahlener Pfeffer, Salz
- Für den kurz geschmortem Spitzkohl:
 - 700 g Spitzkohl in 3 cm großen Blättern geschnitten
 - 80 g gewürfelter, magerer Speck
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

- 1 El Butterschmalz
- Etwas Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 - 2 Spritzer Balsamico

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das Schweinemetz mit den Zwiebeln, der gehackten Petersilie und Majoran gut mengen, ev. mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft nachschmecken.

Schritt3

Die Kartoffelmaultaschen:

Schritt4

Zunächst die Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 20 min. weich kochen.

Schritt5

Pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Das Mehl dazu geben und mit den Eigelben zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt6

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick rechteckig, mit etwas Mehl bestäubt, ausrollen; daraus ca. 24 Rechtecke à 6 x 7 cm schneiden.

Schritt7

Jeweils 1 El der Füllung „mittig“ auf jedes Rechteck geben.

Schritt8

Die Ränder mit dem verklapperten Eigelb, mittels eines Küchenpinsels leicht einstreichen und ein weiteres Rechteck darüber platzieren.

Schritt9

Mit einer Tischgabel zusammen drücken, verschließen.

Schritt10

Sieht gleichmäßig und exakt aus und verschließt die Maultaschen optimal.

Schritt11

Eine ausreichend große Auflaufform mit flüssiger Butter ausstreichen und die Maultaschen locker nebeneinander hineinlegen.

Schritt12

Mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180° C Umluft ca. 35 - 40 min. backen.

Schritt13

Der geschmorte Spitzkohl:

Schritt14

Den Spitzkohl vierteln und die Strünke entfernen, in 3 cm große Blättchen schneiden, waschen, wieder trocken lassen.

Schritt15

Den Speck in etwas Butterschmalz kross anbraten, etwas zeitversetzt die Zwiebelwürfel dazu geben. 1 - 2 min. schwitzen lassen und mit einem Spritzer Balsamico ablöschen.

Schritt16

Den Spitzkohl dazu geben und mit etwas Gemüsebrühe angießen.

Schritt17

Bei geschlossenem Deckel 4 - 5 min. „bissfest dünsten, nachschmecken.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die gebräunten Kartoffeltaschen auf / an dem Spitzkohl angerichtet zu Tisch geben.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** kartoffelmaultaschen, schweinemet, speck, spitzkohl, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-kartoffelmaultaschen/>