

Schwäbische Mautaschen Variationen

Quelle: „Das Blaubeurer Landkochbuch“ des KreislandFrauenverband Blaubeuren

Nudelteig

250 g Mehl	mit
1 Prise Salz	
3 Eier	und
2 EL Öl	verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, etwa 30 Minuten abdeckt ruhen lassen.
zusätzlich Mehl	Beim Verarbeiten des Teiges Mehl mit einarbeiten, damit der Teig nicht auf dem Nudelbrett klebt bzw. in der Nudelmaschine klebt.

Klassische Hackfleischfüllung

375 g gemischtes Hackfleisch	in eine Schüssel geben.
1 Brötchen	In feine Würfel schneiden,
1 Zwiebel	schälen und klein würfeln,
2 EL Petersilie	waschen und klein schneiden, Zwiebeln und Petersilie mit
2 Eier	zum Hackfleisch geben, die Brötchenwürfel hinzufügen und alles zu einem Fleischteig vermischen. Mit
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Basilikum	abschmecken. Der Teig sollte gut streichfähig sein. Nach Bedarf mit Ei oder Semmelbrösel ausgleichen. Den Nudelteig nun dünn ausrollen und Rechtecke von etwa 7 x 15 cm ausschneiden. Mit einem Esslöffel den Fleischteig portionsweise auf die Rechtecke setzen, die Ränder mit
Eigelb	bestreichen, zusammenklappen und gut zudrücken.
Brühe (heiß)	Die Mautaschen etwa 15 Minuten in garen.

Fischfüllung

200 g Fischfilet	waschen, in kleine Stücke schneiden und fein pürieren mit
50 ml süße Sahne	
50 g Creme fraiche	
1 Eiweiß	Und den Saft von
1 Zitrone	Zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit
Salz, Pfeffer	Würzen. Genauso verarbeiten wie die mit Hackfleisch gefüllten Mautaschen. Sollte die Masse zu dünn werden, mit Semmelbrösel ausgleichen.

Die Mautaschen füllen und ca. 15 Minuten in einem Fischsud oder Gemüsebrühe garen.

Tipp von Carmen: Ich liebe kleine Lachsmautaschen, dazu nutze ich geräucherter Lachs. Eine cremige Zitronensauce passt hervorragend dazu.

Gemüsefüllung

1 Stange Lauch

200 g Karotten

1 Kohlrabi und

1 Zwiebel waschen, schälen und sehr fein würfeln oder raspeln. Alles in eine Schüssel geben, mit

1 Ei

40 g Mehl vermengen, mit

Kräuter nach Belieben und mit

Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Mautaschen füllen und ca. 15 Minuten in Gemüsebrühe garen.

Spinat Brät-Füllung

150 g Spinat fein wiegen und mit

100 g Brät Vermengen.

1 Zwiebel würfeln, hinzufügen, mit

1 – 2 EL Kräuter

Salz, Pfeffer abschmecken.

Mautaschen füllen und ca. 15 Minuten in Brühe garen.

Carmens Mautaschen Familienrezept

1 Zwiebel würfeln, in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen.

Speck mit anbraten

Spinat hinzufügen und mit anschwitzen, bis alles zusammengefallen ist.

Zwiebelröhrchen und

Frühlingszwiebel Hinzufügen und auch leicht mitkochen lassen

Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Gemischtes Hackfleisch hinzufügen

2 Eier und

Semmelbrösel Hinzufügen und alles vermengen.

Mautaschen füllen und ca. 15 Minuten in Brühe garen.