



HERR KÄCHELE Kochschule



DIE ORIGINAL HERR KÄCHELE ZUTATEN:

Zwiebel

Brät

Schinkenspeck fein gewürfelt

Spinat, blanchiert

Liebstöckel

Bio-Sahne

Bio-Eier

Maultaschen-Würzmischung

Nudelteig

KLASSISCHE MAULTASCHEN

So einfach geht's!



- ✦ Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
- ✦ Liebstöckel mit einem Messer kleinhacken
- ✦ Fleischbrät, Schinkenspeck, Bio-Sahne, Spinat, Zwiebeln, Liebstöckel, Gewürzmischung, 5 ganze Bio-Eier und 1 Bio-Eigelb in eine große Schüssel geben und das Eiweiß in ein Glas geben, damit wird nachher der Teig eingepinselt.
- ✦ Die Zutaten in der Schüssel mit einem Rührlöffel oder mit den Händen zu einer homogenen Masse mischen und kneten
- ✦ Nudelteigbahn auf einem Tisch ausrollen
- ✦ Masse (Füllung) mit einer Palette oder einem Teigschaber gleichmäßig und nicht zu dick auf den Nudelteig streichen
- ✦ Wichtig: am oberen Rand (lange Seite) ca. 2cm frei lassen
- ✦ Den Rand mit einem Pinsel mit dem Eiweiß bestreichen
- ✦ Die Nudelteigbahn zum 2cm-Rand hin aufrollen, so dass am Ende eine flache Teigrolle entsteht und das mit Eiweiß eingestrichene Ende unten liegt
- ✦ Mit einem Messer die gewünschte Größe der Maultaschen abschneiden (ca. 6 cm)
- ✦ Die Maultaschenrohlinge in kochendes und gesalzenes Wasser geben
- ✦ Anschließend Temperatur runterschalten und einmal vorsichtig umrühren, damit die Maultaschen nicht am Topfboden festkleben

Kochzeit ca. 15 Minuten.

Die Maultaschen nicht kochen sondern ziehen lassen.

