

Das Brät mit eingeweichem, ausgedrücktem Brötchen, Petersilie, 1 Ei und 1 Eigelb zur Füllung mischen. Füllung mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Täschchen in Fleischbrühe ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Man kann die Maultaschen entweder als Suppeneinlage oder als Hauptspeise mit Bratensaft und Schnittlauchröllchen servieren.

Italienische Teigtäschchen Teig A

150g Schinken, 150g Mozzarella, Basilikum, Pfeffer und Salz

Schinken in ganz dünne Streifen schneiden, Mozzarella in Scheiben schneiden und würzen.

Täschchen mit Schinken und Mozzarella füllen und in Salzwasser kochen.

Sauce

200g Mascarpone, 1 Becher Sahne, 10g geriebener Parmesan, Pfeffer, Schnittlauch

Die Zutaten im Wasserbad schlagen und anschließend über die Schinkentäschchen gießen.

Zwetschentaschen Teig A

500g Zwetschen, Zucker, Zimt, 50g Butter, 80g Semmelbrösel, 1 Ei

Zwetschen entkernen. Semmelbrösel anschwitzen. Zwetschen mit angeschwitzten Semmelbröseln, Zucker und Zimt vermischen und zum Schluß 1 E unterrühren. Den Teig füllen und in Salzwasser kochen. In Butter und angeschwitzten Bröseln schwenken.

Haluschka Teig B

350g Rauchfleisch, 250g Quark, 2 Bund Schnittlauch, 1 Prise Salz und Pfeffer

Rauchfleisch auslassen und Schnittlauch fein schneiden. Ausgelassenes Rauchfleisch mit Schnittlauch und Quark verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Teig füllen.

In Salzwasser kochen, in Schmalz schwenken und mit Schnittlauch bestreuen. Mit grünem Salat servieren.

Farceschnitten Teig A

50g Butter, 1 Zwiebel, Petersilie, 30g Mehl, 4 Eidotter, 200g gebratenes Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuß, 100g Semmelbrösel, 2 Eier, Fett zum Backen

Butter erhitzen, fein gehackte Zwiebel, Petersilie und Mehl anschwitzen, 4 Eidotter und feingehacktes Kalbfleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen, in den Teig füllen, kurz in siedendes Wasser geben, abtropfen lassen und anschließend in verquirlten Eiern schwenken, mit Bröseln bestreuen und in der Pfanne ausbacken.

Serviervorschlag: Gurkensalat in Rahm!

Kartoffelkalbshirntäschchen Teig F

400g Kalbshirn, 200g Champignons oder Steinpilze, 60g Butter, 20g Schalotten, 2 Eier, etwas Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Das gewässerte Hirn kurz in lauwarmes Wasser geben und die Haut abziehen. Mit dem Messer einige Male durchhacken. Die Pilze blättrig schneiden und in Butter rösten.