Maultaschen nach Omas Rezept

Zutaten:

- 500 g Kalbsbrät
- 500 g Rinderhack
- 250 g Speck
- 1 Pack Rahmspinat
- 4-5 Eier
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Piment
- Nudelteig vom Bäcker

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten. Beim kneten muss die Schüssel am Ende "sauber" sein, wenn genügend Semmelbrösel im Teig sind ist dies der Fall.

Den Nudelteig dünn ausrollen, bzw. den fertigen Teig vom Bäcker ausbreiten. Die Füllung ca 1 cm dick darauf verteilen. Mit weiterem Nudelteig bedecken. Damit der Nudelteig zusammen klebt, den Teig außen mit Wasser bestreichen.

Mit einem Teller Quadrate abtrennen (die Tellerkante eignet sich perfekt dafür). Die Maultaschen anschließend in gesalzenem Wasser kochen. Sie sind fertig wenn sie an die Oberfläche kommen.

Verwendung:

- Maultaschen in der Brühe
- Maultaschen geschmelzt mit Zwiebel und Kartoffelsalat
- Maultaschen mit Ei
- Maultaschen überbacken mit Käse