

Maultaschen

Zur Herkunft der Maultaschen gibt es mehrere Legenden. Eine besagt, das Kloster Maulbronn sei der Geburtsort dieser „schwäbischen Nationalspeise“. Dort kamen Mönche während des Dreißigjährigen Kriegs an ein prächtiges Stück Fleisch, unglücklicherweise war das in der Fastenzeit. Zwischen Hunger, Gesetzestreue und dem Gedanken, nichts verkommen lassen zu dürfen hin und her gerissen, hackten sie es klein, mischten es mit Gartenkräutern und Spinat damit die Fleischmasse ganz grün wurde und wie gehacktes Gemüse aussah. Um sicher zu gehen, dass der Herrgott den Betrug nicht merken würde, füllten sie die Masse in Taschen aus Nudelteig und kochten sie in einer Gemüsebrühe. So entstand das „Herrgottsbscheißerle“ - die Maultasche.

Der schwäbische Schriftsteller Thaddäus Troll schrieb über die Maultaschen: „Die ideale Maultasche ist blass, aufgequollen und schwimmt wie eine Wasserleiche in etwas Fleischbrühe. In einem unliebenswürdigen Gewand verbirgt sich ein delikater Kern: wahrlich ein Symbol für meine Landsleute selbst.“

Zutaten für 4-6 Personen:

Für den Nudelteig

500 g Mehl
3 Eier
1 Eigelb
1 Prise Salz

Für die Füllung

300 g gekochter Spinat
200 g feines Bratwurstbrät
100 g durchwachsener Speck
2 Brötchen vom Vortag
2 Eier, 1 Eiweiß
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Das Mehl auf den Tisch häufen, in der Mitte eine Vertiefung machen, Eier und Salz dazugeben. Daraus einen glatten Teig kneten und eine Kugel formen. Eine Stunde in einem feuchten Handtuch verpackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Speck und Zwiebel in feine Streifen schneiden und in der Pfanne dünsten. Die Brötchen in Wasser oder Milch einweichen und mit dem Spinat durch den Fleischwolf drehen. Das Brät, Speck und Zwiebeln mit den Eiern unterarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Teig in mehrere Stücke teilen und jedes davon sehr dünn zu einer langen Bahn von etwa 18cm Breite ausrollen. Die Teigbahnen in der Mitte gleichmäßig mit der Masse bestreichen, von einer der langen Seiten aus umschlagen, mit Eiweiß bestreichen, dann die andere Seite überschlagen und andrücken. Den gefüllten Teig mit dem Kochlöffelstiel alle 5cm gut zusammendrücken und durchschneiden. Die Maultaschen in kochende Fleischbrühe geben und 10 bis 12 Minuten ziehen lassen.

Die Maultaschen serviert man mit der Brühe in einem Suppenteller mit Kartoffelsalat als Beilage. Aber sie schmecken ebenso gut mit Käse überbacken, mit geschmälzten Zwiebeln oder in Stücke geschnitten und mit Eiern in der Pfanne gebraten.