



## Schwäbische Maultaschen auf Rahmwirsing

### Zubereitung

1

#### Maultaschen klassisch

Die geräucherte Schinkenwurst in feine Würfel schneiden. Hackfleisch, Brät und Schinkenwurst mit den Eiern vermengen. Den TK-Spinat auftauen und abtropfen lassen. Die Brötchen in kaltem Wasser aufweichen und abtropfen lassen. Den Spinat und die Brötchen in die Fleischmasse geben, alles sorgfältig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gleichmäßig auf den Teig geben, einrollen und in Streifen schneiden. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

2

#### Maultaschen mit Pilz-Trüffel-Füllung

Für die Pilz-Trüffel-Füllung ebenso vorgehen, zusätzlich Pilze säubern, zerkleinern und in der Pfanne dünsten. Zusammen mit dem Trüffelöl zur Hackfleischmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse gleichmäßig auf den Teig geben, einrollen und in Streifen schneiden. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

3

#### Rahmwirsing

Fein geschnittenen Speck und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Den gehackten Wirsing zufügen, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und alles bei mäßiger Hitze weich dämpfen lassen. Eine Prise Natron und Honig dazugeben.

Das Mehl mit der Milch glatt rühren und zu dem gegarten Kohl geben. Kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat schmackhaft würzen. Unter das fertige, nicht mehr kochende Gemüse abschließend die Sahne ziehen.

4

#### Servieren

Die Maultaschen auf den Wirsing betten und heiß servieren.

### Zutaten

#### Für die klassische Maultaschenfüllung:

250 g Brät  
125 g Hackfleisch  
125 g geräucherte Schinkenwurst  
125 g Spinat, TK  
2 altbackene Brötchen  
3 Eier  
Salz, Pfeffer nach Geschmack  
Nudelteig (Menge nach Bedarf)

#### Für die Pilz-Trüffel-Maultaschenfüllung:

250 g Brät  
125 g Hackfleisch  
125 g Schinkenwurst  
100 g gemischte Pilze  
125 g Spinat, TK  
2 altbackene Brötchen  
3 Eier  
etwas Trüffelöl  
Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack  
Nudelteig (Menge nach Bedarf)

#### Für den Rahmwirsing:

1 kg Wirsing  
100 g Speck  
250 ml Fleischbrühe  
75 ml Milch  
1 EL Mehl  
1 EL Butter  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Natron

Nicolais Interpretation  
der schwäbischen  
Maultasche beim  
„Perfekten Dinner“

