

SCHMACKHAFTE MAULTASCHEN-IDEEN



MAULTASCHEN MIT ZWIEBELBUTTER

50 g Butter, 8 EL Zwiebelwürfel

In der heißen Butter die Zwiebelwürfel goldgelb anrösten und über die heißen Maultaschen, auf warmer Platte angerichtet, verteilen. Feingeschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

Garzeit: 10 Minuten

GERÖSTETE MAULTASCHEN MIT EI

50 g Butter, 12 Maultaschen, abgetropft, kalt, in fingerbreiten Streifen, 8 Eier aufgeschlagen

In der zerlassenen Butter die Maultaschenstreifen mit den aufgeschlagenen Eiern anrösten und mit Salz würzen.

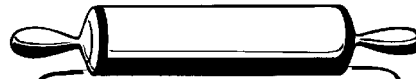
Garzeit: 10 Minuten

MAULTASCHEN MIT BUTTERBRÖSELN

40 g Butter, 4 EL Semmelbrösel oder Mutschelmehl

In der zerlassenen Butter die Semmelbrösel goldgelb rösten und über die abgetropften Maultaschen, angerichtet auf warmer Platte, verteilen.

Garzeit: 10 Minuten



SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Hackfleisch, Zwiebel, Peitschestecke,
Wassergoichte Doppelwecke,
Pöterlong, Spinat ond Brät,
Älles durch de Fleischwolf dreht,
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,
Geit a Toigle, geit en Truffer,
Grad für d'Nudelböde g'richt:
Ond schao kriagt dui Sach e Gsieht!
Drufigschmiart, zudeckt, toilt ond gschnitte,
Net lang gfackelt mai ond 'litte,
Nei en d'Brüah ond ufkocht gschwend! -
Selber schuld, wer's Maul verbrennt!
Heinz Eugen Schramm



GERÖSTETE MAULTASCHENSTREIFEN ALS BEILAGE

Die in Butter angerösteten Maultaschenstreifen kann man auch als Beilage, wie Nudeln, zu Rindsbraten oder zu Gulasch als Beilage geben.

Eine üppige, aber köstliche Begleitung.

MAULTASCHEN IN TOMATENSOSSÉ

50 g magerer Speck gewürfelt, 5 EL Zwiebelwürfel, 4 EL Tomatenmark, 500 ml Fleischbrühe, 3 EL Stärkepudder, angerührt in 6 EL kalter Milch, Salz - 1 Messerspitze Oregano

Speck- und Zwiebelwürfel anrösten, das Tomatenmark hineinrühren, einmal aufkochen, Fleischbrühe auffüllen, aufkochen. Mit angerührtem Stärkepudder binden und einmal aufkochen, Würzen. Die fertigen, abgetropften Maultaschen auf feuerfester Schale anrichten und Tomatensoße darüberdecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Garzeit: 10 Minuten

ÜBERBACKENE MAULTASCHEN IN TOMATENSOSSÉ

100 g geriebener Käse

Über das vorherige Gericht den geriebenen Käse streuen und in der heißen Backröhre bei 250 °C goldgelb überkrusten.

Garzeit: 10 Minuten

