

# Greifenwald's Schwäbische Maultaschen

## Zutaten:

**Teig:** 800 g Mehl (= doppelte Portion)  
8 Eier (=doppelte Portion)  
Salz  
4 halbe Eierschalen Wasser  
optional: 1-2 Teelöffel Öl, falls der Teig zu sehr klebt

**Füllung:** 300 g Bratwurstbrät (rohe Bratwürste ausquetschen!)  
300 g Bierkugel-Wurst  
300 g gegarten Bauch  
1 Bund frische Petersilie  
3-4 Lauchzwiebeln  
1 große normale Zwiebel  
2 Semmeln  
3 kl. Eier

Abwandlung: Spinat und Rinderhack anstatt Bierkugel, dafür auch etwas weniger Brät.

**Würzen:** Muskat  
Pfeffer  
Salz

## Herstellung:

Auf dem Tisch einen Teig aus den Zutaten herstellen (evtl. auf 2 x zwecks Menge!).  
Den Teig 30 min unter einem Tuch abgedeckt ruhen lassen!  
Alle Zutaten der Füllung sehr kleinschneiden (mixen, durchdrehen).  
Lauchzwiebeln + Zwiebel und Bauch etwas andünsten  
Die Semmeln in Wasser aufweichen zusammen mit den Zutaten eine Masse herstellen,  
Petersilie zum Schluss untermengen.

Ein großes Leinentuch (Tischdecke) mit Mehl einstäuben und den Nudelteig in Streifen auswellen. (Tischtuch in den Tisch einklemmen!!).  
Häufchen der Füllung in gleichen Abständen verteilen. Mit Pizza-Roller in gleiche Stücke schneiden und zu Taschen umklappen. Mit Kochlöffel-Stiel an den drei offenen Seiten andrücken. Evtl. Eiweiß (Eiklar) als „Kleber“ benutzen (vorher einstreichen).

Maultaschen in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe kochen (anfänglich zugedeckt).  
Am besten zwei Kochtöpfe verwenden.

**Guten Appetit!**