# Maultaschen in Butter gebraten mit Mozzarella und Rosmarin

Lecker und kross gebraten

Original schwäbische Maultaschen – mit geschützter geografischer Angabe! – sind eine Erfindung von schwäbischen Mönchen. Der Zeitpunkt ist mir nicht bekannt. Im Schwäbischen sind sie bekannt unter dem Begriff „Herzgottsb'scheißerle".

Der Freitag ist ja bekanntermaßen unter sehr religiösen Menschen der Fastentag in der Woche, an dem man kein Fleisch isst. Dazu gibt es noch die Fastenzeit im Jahresverlauf, in der man über längere Zeit ebenfalls kein Fleisch isst. Sondern nur Fisch und Gemüse.

Nun, die Schwaben waren schon immer findige Leute, wenn es um Probleme und deren Lösung ging. Und so kamen während der Fastenzeit findige Mönche auf die Idee, Fleisch im Fleischwolf zu wolfen, in einer würzigen Farce zu verarbeiten und in einem

Pastateig zu verstecken. So nahmen sie an, dass Gott dies nicht sehen würde, sie das Fastengebot damit einhalten – aber es insgeheim umgehen würden – und sie auch in der Fastenzeit – versteckt – Fleisch zu sich nehmen zu können. Sehr clever!

Damit waren die Maultaschen – besser gesagt, die „Herzgottsb'scheißerle" – geboren.

Bei diesem Rezept bevorzuge ich die Zubereitung in der Pfanne. Die Maultaschen werden in dicke Scheiben geschnitten und in Butter kräftig angebraten. Würze benötigen sie nicht, denn die Füllung ist ja schon gewürzt. Wer möchte, kann aber mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dann kommt frischer, kleingewiegter Rosmarin dazu. Aber erst sehr kurz vor dem Servieren, damit er in der Butter nicht verbrennt.

Und ich gebe noch gewürfelten Mozzarella über die Maultaschen, zum Überbacken. Besser scheint jedoch zu sein, den Mozzarella in dünne Scheiben zu schneiden und über die Maultaschen zu geben. Denn gewürfelt schmilzt er einfach, sinkt auf den Boden der Pfanne und wird dort knusprig und braun gebraten, die Maultaschen somit aber nicht richtig überbacken.

*Für 2 Personen:*

- 700 g schwäbische Maultaschen (2 Packungen à 350 g, jeweils 6 Stück)
- eine große Portion Kräuterbutter
- 2 Mozzarella (2 Packungen à 125 g)
- 2 große Zweige Rosmarin

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.*

In viel Butter angebraten

Maultaschen in dicke Scheiben schneiden.

Mozzarella kleinwürfeln.

Blätter des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Maultaschen darin mehrere Minuten kräftig anbraten. Dabei des öfteren umrühren.

Rosmarin dazugeben und alles gut vermischen.

Mozzarella über die Maultaschen geben, schmelzen und dabei ab und zu umrühren.

Maultaschen auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!