# Panierte Maultaschenschnitzel



Schnitzel

Dieses Gericht ergab sich durch den Umstand, vor dem ich bei der Zubereitung der frischen Maultaschen gewarnt habe. Und wobei mir dieser Fehler selbst unterlaufen ist: Ich hatte zu viele frisch gefüllte Maultaschen übereinander gestapelt. Die obersten konnte ich noch einzeln abnehmen, der untere Teil war ein einziger Kloß. Aber, da frisch zubereitet, sicherlich noch verwertbar. Und da man auch die österreichischen Palatschinken – das Pendant zum deutschen gefüllten Pfannkuchen – in einer panierten und gebratenen Variante zubereiten kann, dachte ich mir, dies auch mit dem Maultaschenkloß zu machen: in dicke Scheibe geschnitten, paniert und in Butter angebraten. Quot erat demonstrandum.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 24 frische Maultaschen
- 3 EL Mehl
- 2–3 Eier

- 6 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit**: Für die Maultaschen 1,5 Stdn. | Vorbereitungszeit 1 Std. 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Die Maultaschen frisch zubereiten. Vier Lagen mit jeweils 6 gefüllten, noch ungegarten Maultaschen auf einen großen Teller geben und die Lagen mit einem Arbeitsbrett (und eventuell einem Gewicht) beschweren. So sollten die Maultaschen kräftig zusammengepresst werden. Etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, den Maultaschenkloß im Ganzen vorsichtig in das nur noch siedende Wasser geben und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Auch das Innere des Kloßes soll gegart sein. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig mit einem großen Messer in zwei dicke Scheiben schneiden.

Auf drei großen Tellern jeweils Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel verteilen. Die beiden Maultaschenschnitzel auf beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann jeweils auf jeder Seite mehlieren, durch die Eier ziehen und in die Semmelbrösel geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und jedes Schnitzel auf jeder Seite schön kross und knusprig braten. Herausnehmen und auf zwei Tellern servieren.

---

# Gebratene Maultaschen



Maultaschen, Zwiebel, Eier

Eine weitere schwäbische Spezialität, diesmal gebraten mit Zwiebeln und Eiern.

**Zutaten für 1 Person:**

- 8–10 Maultaschen
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10–15 Min.

Maultaschen in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Dann herausheben. Die Maultaschen in die Pfanne geben und kräftig anbraten. Zwiebel wieder dazugeben und vermengen. Eier verquirlen und darüber geben. Alles vermischen, dann einige

Minuten braten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf einem großen Teller servieren.

---

# Geschmälzte Maultaschen mit Romana-Salat



Maultaschen mit Zwiebeln

Da ich jetzt auf tiefgefrorene, frische Maultaschen zurückgreifen kann, jetzt eine weitere schwäbische Spezialität, wie man diese zubereitet.

**Zutaten für 1 Person:**

- 8–10 Maultaschen
- 1 Mini-Romana-Salat
- 1 große Zwiebel
- Salz

- Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- Butter

**Zutaten für das Dressing:**

- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Codimento Balsamico
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Olivenöl und Essig in eine kleine Schale geben und mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Maultaschen frisch zubereiten oder frische, tiefgefrorene verwenden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten, bis sie etwas Farbe haben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Währenddessen Maultaschen in Brühe erhitzen, dann kurz in die Pfanne geben und in der Butter mitschwenken.

Maultaschen herausnehmen, auf einem Teller anrichten, die Zwiebeln darauf geben und etwas von der Butter darüber gießen. Das Dressing über den Salat geben und alles zusammen servieren.

---

# Vegetarische Maultaschen in

# Brühe



Maultasche mit Füllung

Maultaschen gelten als schwäbisches Nationalgericht. Deswegen wollte ich einmal ein Gericht damit zubereiten. Da ich generell gegen Fertigprodukte bin und die im Handel erhältlichen fertigen Maultaschen sicherlich einiges an Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen oder ähnlichem enthalten, habe ich die Maultaschen mit Nudelteig und Füllung selbst zubereitet.

Bei der Füllung entschied ich mich für eine rein vegetarische Variante. Wurzeln, Staudensellerie, Zwiebeln und Spinat ersetzen das Hackfleisch. Knoblauch, Schrippen, Eier, Petersilie, Wurzelgrün und Gewürze runden die Füllung ab. Da ich eine Nudelmaschine besitze, ist der Nudelteig kein allzu großer Aufwand.

Es empfiehlt sich jedoch, für die Zubereitung der Maultaschen viel Zeit mitzubringen. Die Vorbereitung und das Garen der Füllung ist noch das wenigste. Auch der Nudelteig ist relativ

schnell gemacht. Aber das Füllen der Teigplatten kann mehrere Stunden benötigen. Bei den ersten Malen der Zubereitung kann es auch durchaus sein, dass die eine oder andere Maultaschen beim Sieden im heißem Wasser sich auflöst, weil entweder die Teigränder nicht gut hafteten oder im Teig selbst ein kleines Loch war. Außerdem muss man sich natürlich davon verabschieden, beim Füllen der Teigplatten solch einheitlich aussehende Maultaschen zu bekommen, wie man sie aus der standardisierten, industriellen Produktion her kennt. Da kann beim Füllen auch durchaus – neben schönen quadratischen Maultaschen – auch durchaus einmal eine dreieckige oder etwas unförmige Maultasche dabei sein. Aber sie sind eben frisch und handgemacht.

Es empfiehlt sich bei dem Aufwand der Zubereitung, gleich eine größere Menge an Maultaschen zuzubereiten, denn diese kann man einfrieren und später portionsweise für andere Gerichte verwenden. Aber auf keinen Fall den Fehler machen, zu viele frisch gefüllte Maultaschen auf einem Teller aufeinander zu schichten. Die Füllung weicht den Nudelteig etwas auf und die Maultaschen kleben aneinander. Und man kann die Maultaschen nur noch komplett als Maultaschen-„Kuchen“ im Ganzen zubereiten.

**Zutaten für etwa 60 Maultaschen:**

**Zutaten für den Nudelteig:**

- 500 g Mehl
- 3 kleine Eier
- 2 EL Öl
- 8–10 EL Wasser
- 1 TL Salz

**Zutaten für die Füllung:**

- 2 Zwiebeln
- 300 g Wurzeln (mit Grün)
- 300 g Staudensellerie

- 150 ml Wasser
- 300 g Blattspinat (frisch oder tiefgefroren)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Topf frische Petersilie
- 2 Schrippen
- Milch
- 2 Eier
- bei Bedarf Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 1 l Gemüsefond

- frischer Schnittlauch

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit Füllung 30 Min. | Vorbereitungszeit Nudelteig 30 Min. | Vorbereitungszeit Füllen der Maultaschen 1–2 Stdn. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Zuerst den Nudelteig zubereiten. Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und dort Eier, Öl, Wasser und Salz hineingeben.