



Gasthaus Zur Post

Postberg 1 | 86807 Buchloe
Telefon 08241/2052 | info@zur-post-buchloe.de
www.zur-post-buchloe.de

Gasthaus Zur Post

Kalbfleisch-Steinpilz-Maultaschen

Schwäbische Feinkost aus dem Traditionsgasthaus in Buchloe

Zutaten

200 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
3 Eier
etwas Öl und Salz
Mehl zum Ausrollen
1 Eiweiß
Petersilie, Butter

Für die Farce:

400 g Kalbsbrät
100 g Sahne
120 g Steinpilze
Salz, Pfeffer, Muskat,
Schale einer Zitrone

Ein gemischter
Blattsalat passt
perfekt zu den
Maultaschen!



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Grieß, Eier, etwas Öl und Salz zu einem festen, glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.
2. Steinpilze putzen und in grobe Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Öl gut anbraten und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.
3. Mit der Küchenmaschine eine Farce herstellen. Dazu Kalbsbrät mit Sahne mixen, aber nur kurz laufen lassen (Farce darf nicht zu warm werden).
4. Kalte Pilze (ohne Farce-Masse) in die Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Dann zur Farce geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Nudelteig zu einem Rechteck (60 auf 20 Zentimeter) ausrollen. Die Farce mit einem Spritzbeutel auf der unteren, langen Seite der Länge nach daumendick aufspritzen. Die restliche Teigplatte mit verquirltem Eiweiß bestreichen, dann den Teig von unten her straff aufrollen.
6. Von der Teigrolle mit einem Kochlöffelstiel Portionen abdrücken und an der Druckstelle abschneiden. Maultaschen etwa fünf bis acht Minuten ins siedende Salzwasser geben, aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Ein Stück Butter und gehackte Petersilie mit in die Pfanne geben, kurz durchschwenken und servieren.

Tipp: Kalbsbrät und Sahne müssen für die Farce eiskalt sein. Dazu am besten kurz in die Tiefkühltruhe stellen.