

Guidos Maultaschen

Dauert:
10 Minuten
Reicht für:
4 Portionen

- 800 g** Maultaschen, aus der Frischetheke
- 100 g** Butter
- 1** rote Zwiebel, gewürfelt
- 2** Eier, Größe M
- 1 Handvoll** Petersilie, gehackt, optional, zum Bestreuen

Dieses Rezept nehme ich sehr persönlich.

Geboren in PORZ am Rhein (heute Köln), bezeichne ich mich auch als Restschwabe. Mein Vater kommt aus einer Metzgerdynastie in Stuttgart. Das Wertvollste, was ich besitze, sind die vakuumverpackten „Mauldäschle“ meines Veters Oli Cantz im Gefrierschrank. Leider ist die Metzgerei Cantz in der schwäbischen Landeshauptstadt und nicht um die Ecke und deshalb bleibt mir nichts anderes übrig, als gelegentlich alternative Quellen zu finden.

Schnapp dir die Maultaschen und schneid sie in breite Streifen.

.....
In einer Pfanne zerlässt du die Butter.

Die rote Zwiebel würfelst du klein, wirfst die Würfel in die heiße Pfanne und brätst sie glasig an.

.....
Jetzt wirfst du die Maultaschen dazu
und schiebst sie hin und her, bis sie schön buttrig sind.

.....
Der Höhepunkt sind die verklepperten Eier. Verquirl die Eier in einer kleinen Schüssel.

Dann einfach über die Maultaschen geben und weiterbrutzeln.

Ganz nach Geschmack würzen und optional noch etwas Petersilie drüberstreuen. Fertig!

Guidos Tipps

Dazu schmeckt
super ein Gurkensalat!
Für das Dressing einfach
1 TL Weißweinessig, 1 EL Quark,
1 TL Dill, Salz und Pfeffer
verquirlen und mit den
fein geschnittenen Gurken-
scheiben vermischen.
Schön frisch!

Maultaschen
werden auch
„Herrgotts-
bscheißerle“
genannt.

