Schwäbische Maultaschen-Suppe mit Zwiebeln

Für zwei Personen		
Für den Nudelteig:		
2 Eier	1 EL Sonnenblumenöl	150 g Mehl
70 g Hartweizengrieß	Salz	
Für die Füllung:		
250 g Kalbsbrät	2 Sch. geräuch. Speck	125 g TK-Blattspinat
1 große Zwiebel	2 Sch. Bauerbrot	2 Eier
1 L Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Brühe:		
1 Möhre	1/3 Lauch	1 Lauchzwiebel
1 Zwiebel	Gemüsefond, von oben	Öl
1 Zweig Liebstöckel	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
1 Bund Schnittlauch		

Für den Nudelteig: Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel (Küchenmaschine) mit dem Öl verrühren. Mehl und Grieß einarbeiten. Je nach Größe der Eier kann es sein, dass man 1-2 Esslöffel Wasser hinzugeben muss, bis die gesamte Mehl-Grieß-Mischung gebunden ist. Den Teig in Folie einwickeln und ruhen lassen. Dann den Teig in verschiedenen Stufen und mehreren Durchgängen durch die Nudelmaschine zu einer langen Bahn auswellen.
Für die Füllung: Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck fein würfeln und mit Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen. Einen Esslöffel der Zwiebeln für die Garnitur beiseitelegen. Brot in Wasser einweichen, dann das Wasser wieder ausdrücken.
Alles zusammen mit Brät, Spinat und Eiern in eine Schüssel geben.
Petersilie hacken. Petersilie, Majoran, Muskat und Kreuzkümmel hinzugeben, vermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fülle auf den ausgerollten Nudelteig geben. Teig mit Fülle zu Taschen formen, dabei zweimal umklappen.
Maultaschen im Gemüsefond aufkochen. Maultaschen herausnehmen, wenn sie oben schwimmen. Gemüsefond aufgestellt lassen. Maultaschen vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und mit geschmelzten Zwiebeln anrichten.
Für die Brühe: Gemüsefond, in dem die Maultaschen gekocht wurden, auf dem Herd warmhalten. Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und mit dem Zucker in dem Öl anbraten. Möhre und Lauch putzen, kleinschneiden und mit in Topf geben. Wenn die Zwiebeln die ersten Röstaromen bekommen, dann Gemüsefond angießen. Liebstöckel 1 Minute mitkochen und dann wieder herausnehmen. Lauchzwiebel putzen, in kleine Ringe schneiden und zugeben.
Für die Garnitur: In Streifen geschnittene Maultaschen im Suppenteller anrichten und mit Schnittlauch dekorieren.

Harry Schüle am 19. August 2025