***Maultaschen mit Blutwurst gefüllt auf Rahmsauerkraut***

Rezept von Ralf Restel, Chefkoch und Inhaber des Wein & Gasthaus "Zur Krone" in Großheubach

Füllung:  
Beim Metzger des Vertrauens 250 g Kalbsbrät und 300 g feines Blutwurstbrät bestellen und gut vermengen. Ggf. mit etwas Majoran und Pfeffer nachschmecken.

Teig:  
400 g Mehl, 200 g Hartweizengries, 4 Eier, 4 Eigelb, 1 Prise Salz und 1 EL Öl  
Verkneten und dünn ausrollen, am besten mit einer Nudelmaschine.

Die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels aufspritzen und dann die Teigplatte von unten aufrollen. Gleichmäßige Maultaschen abdrücken und schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 8 Min ziehen lassen. Danach in brauner Butter mit Zwiebeln schwenken.

Beilage:  
Für das Rahmsauerkraut normales Sauerkraut mit etwas Apfel kochen und mit Schmand je nach Belieben verfeinern.