

## **Matthias Wissmann**

### **Vorsitzender des Ausschusses für die Angelegenheiten der Europäischen Union**

„Meine Lieblingssuppe ist „**Schwäbische Maultaschensuppe**“. Das mag auch daran liegen, dass sie mich in Berlin an meine Heimat Ludwigsburg erinnert.

Zur Entstehung dieses Gerichts gibt es verschiedene Legenden: Eine davon ist, dass auf diese Weise die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn – daher auch der Name Maultasche – in der Fastenzeit das Fleisch vor dem lieben Herrgott verstecken wollten. Leicht abgewandt erzählt man sich, dass es Protestanten waren, die der ursprünglich nur mit Kräuter und Spinat gefüllten Teigtasche heimlich Fleisch beifügten. Hierzu passt die Tradition in schwäbischen Familien, dass „Maultaschen in der Brühe“ das typische Gericht am Gründonnerstag ist. Die ohnehin reichlich hergestellten Maultaschen gibt es dann am nachfolgenden Karfreitag in einer der möglichen anderen Zubereitungsart.

Unabhängig von der Entstehung galten Maultaschen früher als Gericht der armen Leute, da Fleisch-, Brot- und Gemüsereste in der Füllung verarbeitet werden konnten und so eine weitere Mahlzeit boten.

Am Besten schmecken Maultaschen natürlich selbst gemacht, auch wenn mir dafür meistens die Zeit fehlt.“

#### **Zutaten für den Teig**

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- Prise Salz

#### **Zutaten für die Füllung**

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- Lauch
- 4 Wecken (Brötchen) vom Vortag
- etwas Petersilie
- 250 g gekochter Spinat ohne Stiele
- 50 g roher Spinat
- 3 Eier

- 300 g feines Bratwurstbrät
- Salz
- Muskat
- Eiweiß

## Zubereitung

Für den Nudelteig in das Mehl eine Vertiefung machen, Eier und Salz hinzugeben. Einen glatten Teig kneten und eine Rolle formen. Diese in sechs Segmente teilen und hauchdünn zu einem etwa 18 cm breiten Rechteck ausrollen. Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Die eingeweichten Wecken (Brötchen), Petersilie, Spinat durch den Fleischwolf drehen und mit Speck, Zwiebeln und Lauch vermengen. Eier und Brät unterarbeiten, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse soll streichfähig sein, eventuell noch ein Ei zugeben.

Die Teigbahnen gleichmäßig mit der Masse bestreichen, von der langen Seite aus zweimal umschlagen, das obere Ende des Teigs mit Eiweiß bestreichen, überschlagen und andrücken. Schräge Stücke von etwa 3 cm Breite abschneiden, in kochende Fleischbrühe geben und 10 – 12 Minuten ziehen lassen.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)