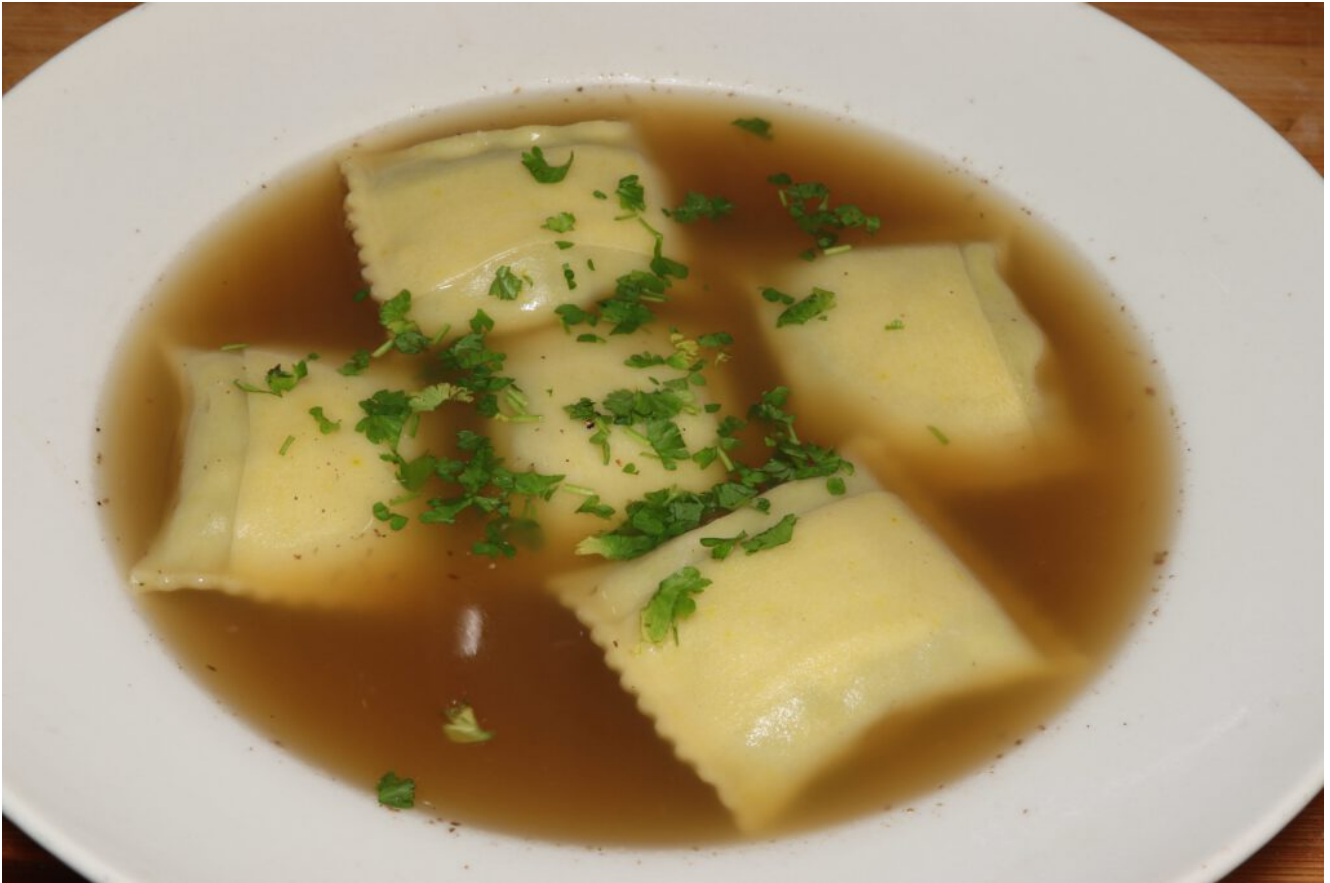


Geflügel-Maultaschen in Hühnerbrühe

Ein Rezept für ein Gericht, das sehr schnell zubereitet ist.



Leckere Maultaschen

Und das eher so lala ist. Denn zum einen wird ein Convenienceprodukt verwendet. Und zwar die Maultaschen mit Geflügelfleischfüllung. Aber zum anderen wird frisch zubereitete Hühnerbrühe verwendet. Und letztere ist wirklich exzellent.

Und mal ehrlich, machen Sie sich zuhause für einen 2-Personen-Haushalt immer die Mühe, Maultaschen frisch selbst herzustellen und zuzubereiten? Es gibt da wirklich gute Convenienceprodukte, die hervorragend schmecken. Und somit tut dies einem guten Gericht und einem leckeren Essen keinen Abbruch.

Und außerdem ist dieses Gericht, wie oben geschrieben, sehr

schnell zubereitet. Denn Sie müssen die Maultaschen nur wie auf der Anleitung der Packung beschrieben in der Hühnerbrühe erhitzen. Bei meinem Convenienceprodukt hat das 7 Minuten gedauert. Und dann die Brühe noch etwas würzen.



Exzellente Hühnerbrühe

Für 2 Personen:

- 500 g Maultaschen (mit Geflügelfleisch gefüllt, 2 Packungen à 250 g, jeweils 5 Stück)
- 1 l [Hühnerbrühe](#)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 7 Min.

Petersilie kleinschneiden.

Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.

Maultaschen hineingeben und in der nur noch siedenden Brühe 7 Minuten erhitzen.

Brühe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Maultaschen - Gemüse - Speck - Pfanne



Mit Maultaschen und Gemüse

Ein einfaches Pfannengericht. Sie können sicherlich solch ein Rezept ab und zu auch gut verwenden.

Sie benötigen nur Maultaschen, dieses Mal nicht selbst zubereitet, sondern ein gutes Produkt aus der Packung. Dazu diverses Gemüse, das Sie nur in grobe Stücke schneiden. Dann noch etwas Speck.

Es wird alles einige Minuten in der Pfanne angebraten. Schon haben Sie ein leckeres, frisches, Gericht aus der Pfanne, das wirklich sehr gut mundet.

Für 2 Personen:

- 800 g Maultaschen (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)
- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Aubergine
- ein Stück durchwachsener Bauchspeck
- 6 Rispen Tomaten
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Alles gebraten aus der Pfanne
Maultaschen in grobe Stücke schneiden.

Gemüse putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Bauchspeck in schmale, kurze Streifen schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Maultaschen, Gemüse und Speck darin mehrere Minuten kross und knusprig anbraten. Dabei des Öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Schwaben trifft Südostasien



Leckerer, krosses Pfannengericht

Sie essen sicherlich auch gern Produkte aus Ihrer Heimat. Da bleibt man so richtig herkunftsgebunden und in der Tradition der eigenen Vorfahren.

Wenn Sie aus dem Südwesten Deutschlands stammen, können Sie mir jetzt auf eine Reise folgen. Denn Schwaben trifft hier Südostasien, genauer Indonesien. Und zwar trifft die Maultasche auf das Tempeh.

Meine Vorfahren mütterlicherseits stammen aus Schwaben, ich bin allerdings geborener Badener. Aber die schwäbische Küche ist mir daher recht gut bekannt.

Dieses Rezept ist auch ein reines Conveniencerezept für die schnelle Küche, denn mehr als 5 Minuten braucht es nicht, die Zutaten in heißem Öl zu braten. Und ab und zu muss es in der Küche auch einmal schnell gehen. Und hat man gute

Convenienceprodukte eingekauft, steht einem leckeren Gericht nichts im Wege.

Bei den Maultaschen hatte ich kleine Maultaschen vorrätig, die eigentlich als Suppeneinlage gedacht sind. Allerdings kann man sie natürlich auch in der Pfanne anbraten.

Tempeh ist ein traditionelles Fermentationsprodukt aus Indonesien, das durch die Beimpfung gekochter Sojabohnen mit verschiedenen Schimmelpilze entsteht.

Da das gekaufte Tempeh im einzelnen etwa die Größe der kleinen Maultaschen hat, passt es gut zusammen.

Wenn Sie übrigens darauf achten, Maultaschen mit veganer Füllung zu kaufen, haben Sie sogar noch dazu ein schnelles, schmackhaftes veganes Gericht.



Bei Bedarf auch vegan ...

Für 2 Personen:

- 400 g gewürztes Tempeh (2 Packungen à 200 g)
- 600 g Suppenmaultaschen (2 Packungen à 300 g)
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen.

Jeweils eine Packung des Tempehs und der Maultaschen in eine Pfanne geben, gut vermischen und unter Rühren bei mittlerer Temperatur 5 Minuten kross anbraten.

Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

In der Pfanne servieren.

Guten Appetit!