

Ob mit traditioneller Fleisch-
oder köstlich-vegetarischer Füllung:
Entdecken Sie die Vielfalt!



Genuss
in Hülle und Fülle:
Maultaschen-
Rezepte!

Maultaschen-Wrap



Zutaten:

10 BÜRGER Gerollte Rindfleischmaultaschen
10 Tortilla-Wraps
350 g (Kräuter-)Frischkäse
20 Blätter Kopfsalat bzw. Radicchio
Nach Belieben Tomaten- oder Gurkenscheiben
Salz und Pfeffer

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Maultaschen nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen.

Die Wraps mit Frischkäse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter, Tomaten- sowie Gurkenscheiben und eine in Scheiben geschnittene Maultasche darauf verteilen. Wird der Wrap nur zur Hälfte belegt, lässt er sich einfacher zusammenrollen.

Mit Aluminiumfolie unwickelt „auf die Hand“ reichen oder im Schrägschnitt mittig geteilt auf Tellern anrichten.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Schwaben-Burger



Zutaten:

10 BÜRGER Gerollte Maultaschen
10 Hamburger-Brötchen
2 Zwiebeln in Ringen
10 Scheiben Schmelzkäse
10 Blätter Blattsalat
4-5 Tomaten in Scheiben
Tomatenketchup oder BBQ-Sauce
Salz
Pfeffer

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren und im Ofen oder auf dem Grill knusprig anrösten.
Die Maultaschen nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen.

Abschließend alle unteren Brötchenhälften mit den gewaschenen Salatblättern, Maultaschen, Zwiebelringen, Tomaten- und Schmelzkäsescheiben belegen. Ketchup oder BBQ-Sauce darübergeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die obere Brötchenhälfte auflegen.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Maultaschen-Döner



Zutaten:

20 BÜRGER Gerollte Geflügelmaultaschen

10 Fladenbrote

500 g Naturjoghurt

7 kleine Tomaten in Scheiben

5 kleine rote Zwiebeln in Ringen

1 Salatgurke in Scheiben

1 Kopf Eisbergsalat

2 Zehen Knoblauch

Salz und Pfeffer

Etwas Zitronensaft

Etwas Chilipulver



REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Den Joghurt cremig rühren, mit Zitronensaft Salz und Pfeffer würzen und den Knoblauch hineinpresse. Die Maultaschen nach Packungsanweisung garen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden, alternativ fertig geschnittene Maultaschen einsetzen.

Die Fladenbrote aufschneiden und im Backofen oder auf dem Grill anrösten.

Mit den Maultaschenstreifen, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salatblättern und etwas Joghurtsauce füllen, mit etwas Chilipulver bestreuen.

Auf Tellern anrichten oder in Dönertüten beziehungsweise Aluminiumfolie „auf die Hand“ reichen.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat



Zutaten:

20 BÜRGER Maultaschen „nach traditionellem Rezept“

Je nach Maultaschenanzahl benötigte

Menge Fleisch- oder Gemüsebrühe

5 EL Sonnenblumenöl

2,5 kg Kartoffeln, festkochend

750 ml Fleischbrühe für den Kartoffelsalat

3 kleine Zwiebeln

125 ml Essig

Etwas Salz und Pfeffer

Evtl. etwas Speck, Gurke und Senf

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln mit Salz und Kümmel zum Kochen bringen und ca. 20–25 Minuten garen. Die Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Parallel 750 ml Brühe zubereiten. Die Zwiebeln würfeln, zusammen mit den Gewürzen und den Kartoffeln in die Fleischbrühe geben und vorsichtig vermengen.

Den Salat 30 Minuten ziehen lassen und das Öl dazugeben. Je nach Geschmack mit Schnittlauch, Senf, Gurkenscheiben oder ausgebratenen Speckwürfeln verfeinern.

Maultaschen nach Packungsanleitung in der Brühe zubereiten und je 2 Stück mit Brühe auf einen Teller geben. Den Kartoffelsalat entweder in einem extra Schälchen dazu reichen oder – echt schwäbisch – mit auf dem Teller anrichten.

Wenn es schnell gehen soll:

Art.-Nr. 26695 Schwäbischer Kartoffelsalat,

5 kg/Eimer, gekühlt

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Stuttgarter Schuitzel



Zutaten:

20 BÜRGER Gerollte Maultaschen
1 Packung Paniermehl
10 Eier
etwas Mehl
Speiseöl
Salz und Pfeffer
Remouladensauce
Zitrone als Garnitur
Salatbeilage nach Belieben



REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Maultaschen mit den Eiern, dem Mehl und dem Paniermehl wie ein Wiener Schuitzel panieren. Reichlich Speiseöl erhitzen und die Maultaschen darin knusprig ausbacken. Selbstverständlich ist die Zubereitung auch in einer Fritteuse möglich!

Die Maultaschen zusammen mit einem Klecks Remouladensauce und Zitronenscheiben sowie einem Markt-, Gurken- oder Kartoffelsalat servieren.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Maultaschen im Käsekleid



Zutaten:

20 BÜRGER Maultaschen „Küchenmeisters Beste“

5 Eier, Größe L

125 g Mehl

75 g geriebener Gouda

175 g Parmesan

625 ml Pflanzöl

1,2 kg Pizzatomaten

50 g Zwiebeln

Salz und Pfeffer

Oregano und / oder Basilikum

Oliveöl

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Oliveöl erhitzen und gewürfelte Zwiebeln darin glasig andünsten. Pizzatomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack mit Basilikum und / oder Oregano abschmecken.

Maultaschen kurz in Salzwasser aufkochen und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Eier, Mehl und Käse zu einem dickflüssigen Teig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Maultaschen darin wenden und vorsichtig in heißes Fett geben, darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten braten. Auf einem Papiertuch kurz abtropfen lassen und auf den geschmorten Tomaten anrichten.

Tip: Für eine interessante Optik einfach gehackte Kräuter in den Teig rühren.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Maultaschen-Curry



Zutaten:

30 BÜRGER Vegetarische Maultaschen
5 Becher Schmand oder Crème fraîche
5 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Etwas Currypulver



REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Maultaschen in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten, bis sie Farbe annehmen. Alternativ fertig in Scheiben geschnittene BÜRGER-Maultaschen anbraten.

Die in dünne Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und leicht anbraten.

Nach Geschmack Currypulver sowie den Schmand unterheben. Einige Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen, dabei mehrmals vorsichtig rühren.

Mit Pfeffer, Salz und eventuell noch etwas Currypulver abschmecken und anrichten.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Schwäbisches Cordon Bleu



Zutaten:

20 BÜRGER Gerollte Maultaschen
20 Scheiben gekochter Schinken
150 g geriebener Gouda
1.500 g bunte Gemüsemischung
1.000 g gestückelte bzw. Pizzatوماتen
2 Zwiebeln

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Salz und Pfeffer
Frische Kräuter nach Belieben
Olivenöl

Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln im Olivenöl glasig andünsten. Die Gemüsemischung und kurze Zeit später die Tomaten hinzugeben. Nach Geschmack mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und schmoren lassen.

Die Maultaschen kurz in Salzwasser aufkochen und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die noch warmen Maultaschen längs aufschneiden und eine Scheibe Kochschinken zwischen die beiden Hälften legen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 180°C Umluft oder Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken.

Die überbackenen Maultaschen auf dem Gemüse anrichten und mit ganzen Kräuterblättern garnieren.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Schwäbische Lasagne



Zutaten:

25 BÜRGER Schwäbische Maultaschen

15 Tomaten

5 Knoblauchzehen

2 Bund Frühlingszwiebeln

800 ml passierte Tomaten

3 TL gehackte Petersilie

3 TL gehacktes Basilikum

500 g geriebener Käse (z.B. Gouda)

3 EL Pflanzenöl

Salz und Pfeffer



REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomaten waschen, putzen, würfeln und im Öl andünsten. Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und zugeben. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden (sowohl den weißen als auch den grünen Teil) und mit in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und 2–3 Minuten köcheln lassen. Die passierten Tomaten, Petersilie und Basilikum zugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maultaschen auf einem tiefen, gefetteten Blech verteilen, mit der Tomatensauce übergießen und den Käse darüber reiben. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C überbacken, bis der Käse gut gebräunt ist. Sofort auf Tellern anrichten und servieren.

Alternativ die Maultaschen geschnitten statt am Stück überbacken.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Maultaschen olé!



Zutaten:

20 BÜRGER Gerollte Fleischtaschen
750 g Paprika rot und gelb in groben Würfeln
750 g feste Tomaten in Würfeln
500 g Chorizo-Wurst in Scheiben
1 Kleiner Bund großblättrige Petersilie
Knoblauch nach Belieben
Olivenöl
Salz und Pfeffer

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Chorizo-Wurst und den Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Paprikawürfel hinzugeben, ebenfalls leicht andünsten und die Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chorizo-Wurst zugeben, mit ausschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die grobe Blattpetersilie darüber streuen.

Parallel die Fleischtaschen nach Packungsanweisung garen, zusammen mit der Peperonata auf Tellern anrichten und mit der Blattpetersilie garnieren.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Saltiubocca Sveva



Zutaten:

20 BÜRGER Gerollte Maultaschen
20 Scheiben Parmaschinken
40 Salbei-Blätter
1.000 g Broccoli
etwas Pflaunenfett oder Butter zum Anbraten

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Maultaschen in reichlich Salzwasser ca. 3-4 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und mit einem Papiertuch gut trockentupfen. Die Maultaschen mit je zwei Salbei-Blättern belegen und sorgfältig mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken umwickeln.

In einer beschichteten Pfanne etwas Pflaunenfett oder Butter erwärmen und die umwickelten Maultaschen darin bei schwacher Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.

Den Broccoli garen und zusammen mit den Maultaschen auf Tellern anrichten.

Als alternative Beilage eignet sich auch ein Risotto hervorragend.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Jägerglück



Zutaten:

20 BÜRGER Pilzmaultaschen

850 g Blattspinat

250 g frische Champignons in Scheiben (weiß oder braun)

330 ml Sahne

30 g Zwiebelwürfel

Etwas Olivenöl

100 g geriebener Gouda

Salz und Pfeffer

2 Bund Schnittlauch

Knoblauchpulver



REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel und die Champignonscheiben in Olivenöl andünsten. Den Blattspinat und etwas Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, geschnittenem Schnittlauch und nach Geschmack etwas Knoblauchpulver abschmecken.

Maultaschen in Salzwasser aufkochen und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Anschließend die Maultaschen auf ein Blech setzen, mit Gouda bestreuen und bei 180°C ca. 5 Minuten überbacken. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Maultaschen auf einem Champignon-Spinatbett anrichten.

Alternativ können die gegarten Maultaschen schon vor dem Überbacken auf das Spinatbett gegeben und alles zusammen als Auflauf überbacken werden.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Maultaschensalat



Zutaten:

12 BÜRGER Hausmacher Maultaschen
300 g Tomaten
200 g Salatgurken
2 Zwiebeln
Salz und Pfeffer
Etwas Essig und Öl
1/2 TL Zucker
Nach Belieben Joghurt oder Mayonnaise

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Maultaschen ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen und danach in ca 1,5 cm dicke Scheiben zerteilen. Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Streifen schneiden.

Die Maultaschenscheiben mit den Tomaten-, Gurken und Zwiebelstreifen vermischen und nach Belieben Salz, Pfeffer, Essig, Öl sowie den Zucker darübergeben. Für eine cremige Vinaigrette etwas Joghurt oder Mayonnaise unterheben.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Maultaschen zitrouenutrisch



Zutaten:

20 BÜRGER Frischkäsemaultaschen
50 g Butter
75 g Mehl
500 ml Sahne
Saft von 2 Zitronen
1.000 g geschnittenes Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
900 ml Wasser
Salz, Pfeffer und etwas Dill
10 Zitrouenscheiben als Garnitur

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Die Frischkäsemaultaschen nach Packungsanweisung zubereiten.

Die Butter und das Mehl in einem Topf erhitzen, glattrühren und abkühlen lassen. Nach und nach das heiße Maultaschen-Kochwasser darübergeben und mit dem Schneebesen verrühren. Sahne und Gemüsestreifen hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Zum Schluss etwas kleingeschnittenen Dill unterheben.

Maultaschen auf Tellern anrichten, mit der Sauce üngießen und mit einer Zitrouenscheibe garnieren.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!



Neptunsmahl



Zutaten:

30 BÜRGER Lachsmaultaschen mit Frischkäse
250 ml Sahne
250 ml Fischfond
2 Schalotten, gehackt
3 TL Butter
Salz, Pfeffer
Etwas Dill

 REZEPT FÜR
10 PORTIONEN

Zubereitung:

Schalotten in Butter anschwitzen. Fischfond und Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Dill, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Maultaschen nach Packungsanweisung zubereiten, auf Tellern anrichten und mit der Dillsauce üngießen.

Alternativ kann das Gericht auch auf einem Blattspinat-Bett angerichtet werden.

Genuss in Hülle und Fülle:
Maultaschen!

