Die schwäbischen Maultaschen sind seit 2009 von der EU in ihrer Herkunftsbezeichnung geschützt.
Eine Legende besagt, dass die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name) in der Fastenzeit das Fleisch vor dem Herrgott verstecken wollten. So entstand wohl auch die Tradition schwäbischer Familien, dass Maultaschen am Karfreitag gegessen werden.
Die Frage, ob in die echten schwäbischen Maultaschen Spinat gehört oder nicht, hat schon manche Freundschaft zerstört. Jede echte schwäbische Hausfrau hat ihr eigenes Familienrezept das streng gehütet und nur von der Mutter zur Tochter weitergegeben wird.

Mein Rezept für Schwäbische Maultaschen:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl 4 Eier Salz

Zutaten für die Füllung:

50 g durchwachsener Speck	50 g Krakauer
300 g feines Bratwurstbrät	3 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	$^1/_2$ Stange Lauch
$^1/_2$ Bund Petersilie	3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat und Eiweiß	Fleischbrühe

So wird’s gemacht:

Für den Nudelteig das Mehl in eine Rührschüsseln sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Eier und Salz hinzugeben. Einen glatten Teig kneten und eine Rolle formen. Diese 6 mal teilen und hauchdünn zu einem etwa 20 cm breiten Rechteck ausrollen.
Für die Füllung den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Zwiebel und Lauch (beides sehr klein geschnitten) zugeben und ebenfalls dünsten.
Die in lauwarmen Wasser eingeweichten Brötchen, die Petersilie und die kleingeschnittene Krakauer durch den Fleischwolf drehen und mit Speck, Zwiebeln und Lauch vermengen. Jetzt die Eier und das Bratwurstbrät darunter arbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse muss gut 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 Teiges mit Eiweiß bestreichen und andrücken. Mit einem Tellerrand Stücken von etwa 5 cm schneiden, die Teigränder fest andrücken und in kochender Fleischbrühe 10 bis 12 Minuten Ziehen lassen.

Mein Tipp:

Gleich die doppelte Menge herstellen und den Rest einfrieren.
Wer die Fleischbrühe selbst macht, kann vom gekochten Rindfleisch (z.B. Beinscheibe) noch etwas mit durch den Fleischwolf drehen.