

Blutwurst - Ravioli mit Weissbierkraut

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Wurst, Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

BLUTWURST-RAVIOLI

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 300 | Gramm | Mehl |
| 1 | | Frisches Ei |
| | | Salz |
| 60 | ml | Öl |
| 100 | ml | Lauwarmes Wasser |
| 200 | Gramm | Feingehacktes Blutwurstbrät |
| 1 | | Eiweiß |

BIERKRAUT

| | | |
|-----|--------|-------------------|
| 125 | ml | Weizenbier |
| 250 | Gramm | Weißkohlblätter |
| 1 | klein. | Zwiebel |
| 3 | Essl. | Butter |
| 1 | Essl. | Zucker |
| | | Salz |
| | | Kümmel (gemahlen) |
| 60 | Gramm | Gebräunte Butter |

Anleitung:

Das Mehl mit dem Ei, dem Salz, dem Öl und dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, dünn ausrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Auf die Hälfte der Streifen das Blutwurstbrät mit dem Teelöffel in kleinen Häufchen verteilen, viereckige Ravioli (Täschchen) formen, die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und mit der Gabel zusammendrücken. In kochendem Wasser ca. 3 min. kochen.

Den Weißkohl in Streifen schneiden, die Zwiebel fein hacken und in der Butter andünsten. Die Gewürze dazugeben, mit dem Weizenbier ablöschen und bissfest (al dente) garen. Die Blutwurst-Ravioli mit dem Bierkraut anrichten, mit der gebräunten Butter übergießen.

Das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Bierempfehlung: Weizenbier/Weißbier