

Blutwurstravioli mit Sauerkrautsauce

Kategorien: Nudeln, Gefüllt, Ravioli, Blutwurst

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
4		Eier
3		Eigelbe
1	Essl.	Speiseöl
200	Gramm	Blutwurst
2		Schalotten; fein geschnitten
1/2		Apfel; fein gewürfelt
100	ml	Weißwein
100	ml	Sahne
200	Gramm	Sauerkraut
20	Gramm	Butter
		Zucker,
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, 2 Eigelben, Öl, etwas Muskat und Salz einen festen Teig kneten. Diesen eine Stunde ruhen lassen.

In einer Pfanne eine fein gewürfelte Schalotte und die Apfelwürfel in etwas Butter anschwanken. Die Blutwurst zugeben und schmelzen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, in zwei Hälften teilen, mit einem Eigelb bestreichen. Auf eine Hälfte mit einem Teelöffel kleine Blutwurstportionen geben. Die zweite Teighälfte darüber legen, Zwischenräume andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen.

Für die Sauce die restlichen Schalottenwürfel in Butter anschwanken, Sauerkraut zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken.

Weißwein und Sahne zugeben und 15 Min. köcheln lassen. Danach alles gut durchmischen, bis die Sauce schaumig ist. Mit Pfeffer abschmecken. Die Sauce auf Teller geben und die abgetropften Ravioli darauf anrichten.