

Ravioli - Jägerart

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|----------|
| 200 | Gramm | Mehl |
| 1 | | Ei |
| 1 | Essl. | Olivenöl |
| | | Salz |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | | |
|-----|--------|---------------------------------|
| 1 | klein. | Hasenkeule |
| 1 | | Fasanen- oder Geflügelbrüstc |
| 1 | klein. | Zwiebel |
| 1 | klein. | Karotte |
| 100 | Gramm | Spinat |
| 1/2 | Pack. | Rotwein |
| 2 | | Lorbeerblätter |
| 2 | | Thymianzweige |
| 1 | | Ei |
| 2 | | Wacholderbeeren |
| 1 | Essl. | Parmesankäse |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| | | Muskatnuss |
| 100 | Gramm | Butter |

Anleitung:

Teig: Mit Mehl, geschlagenem Ei, Salz, Oel und etwas lauwarmem Wasser einen Nudelteig machen. Diesen zu einem Ball formen, in ein Tuch schlagen und mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Fuellung: Das Fleisch von den Knochen loesen, fein schneiden, 1 EL Butter schmelzen, das Fleisch, die feingeschnittene Zwiebel und Karotte miteinander daempfen. Mit Wein abloeschen. Den gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Spinat beigeben. Die Kraeuter dazulegen. Alles zugedeckt mindestens 1/2 Stunde koecheln lassen. Kraeuter entfernen. Das Ei mit einer Prise Salz verklopfen, mit Pfeffer und Muskat wuerzen und zur uebrigen Fuellung geben. Auf kleinster Flamme eindicken, dann auskuehlen lassen. Den Teig auswallen, mit kaffeeloeffelgrossen Fuellungshaeufchen im Abstand von 5 cm belegen, mit Teig zudecken. Mit einem Glas runde Plaetzchen ausstechen. Diese in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten garen. Abseihen, mit der leicht gebraeunten Butter begiessen. Parmesankaese darueber streuen.

(Thymian ist appetitanregend und magenstaerkend, verhindert ebenso wie Wacholderbeeren Gaerungen im Darmtrakt und Blaehungen. Beide wirken auch gegen Rheuma und Gicht.)