

Ravioli mit Fleisch - Füllung

Kategorien: Nudeln, Pasta, Gefüllt, Fleisch

Zutaten für: 4 Personen

TEIG

400	Gramm	Weizenmehl
3		Eier
1	Essl.	Oel

FUELLUNG

400	Gramm	Reste von Rinder-und Schweinebraten
100	Gramm	Feine Bratwurst
200	Gramm	Mangold- oder Wirsingblaetter
2		Eier
3	Essl.	Parmesan; frisch gerieben
1	Essl.	Butter

AUSSERDEM

		Salz
		Muskatnuss
60	Gramm	Butter
	Einige	Salbeiblaetter

Anleitung:

Das Mehl auf ein Holzbrett geben und in die Mitte eine Vertiefung druecken. Die Eier und das Oel in die Vertiefung geben. Die Eier mit einer Gabel mit etwas Mehl verruehren, dann mit den Haenden schnell zu einem glatten Teig verkneten, In ein feuchtes Tuch huellen und 20 Minuten ruhen lassen.

Fuer die Fuellung die Bratenreste fein hacken und das Bratwurstfleisch zerpfleucken. Das Kalbshirn saeubern, die Mangoldund Wirsingblaetter waschen. Das Kalbshirn und die Gemueseblaetter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abtropfen lassen und fein hacken.

Alle Zutaten in eine Schuessel geben und mit den Eiern, Parmesankaese und Butter vermischen. Mit Salz und Muskat herzhaft wuerzen. Die Masse zu einer festen Paste vermengen.

Den Teig duenn ausrollen. Auf die Haelfte des Teiges in Abstaenden von 4cm je ein Loeffelchen Fuellung setzen und die zweite Teighaelfte darueberschlagen. Mit einem Teigraedchen Vierecke ausrollen und die Raender noch einmal fest andruecken.

In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli portionsweise hineingeben. In 6-7 Minuten al dente kochen. Mit einem Schaumloeffel herausnehmen und auf vorgewaermte Teller geben. In einer Pfanne die Salbeiblaetter in der zerlassenen Butter schwenken und ueber die Ravioli giessen.

: Pro Portion: 870 kcal