

Ravioli mit Gänseleber

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

RAVIOLITEIG

250	Gramm	Weizendunst (Instantmehl)
50	Gramm	Feinen ital. Griess
5		Eigelb
1		Vollei
20	ml	Oel, geschmacksneutral
1	Teel.	Salz
	Etwas	Wasser

FUELLUNG

1		Gaenseleber
1		Gaensemagen
1		Gaenseherz
2		Schalotten
1	Essl.	Geklaerte Butter
1		Ei

Anleitung:

Zubereitung des Nudelteiges: Mehl und Griess vermischen. Die restlichen Zutaten mit einem Schneebesen vermengen und beides zusammen in einer Schuessel verkneten. Je nach Konsistenz etwas Wasser dazugeben, abdecken und 30 Minuten Ruhen lassen.

Den Teig sehr duenn ausrollen. Zubereitung der Fuellung Magen und Herz sowie die Schalotten wuerfeln. Magen und Herz mit Salz Und Pfeffer wuerzen und kurz anbraten. Die Schalotten anschwitzen und Mit den Innereien vermischen. Kleine Haeufchen der Masse auf den duenn ausgerollten Teig geben und Rund ausstechen. Die eine Haelfte des Runds mit Ei bestreichen und die Ravioli zu einem Halbmond zusammendrucke. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten ziehen lassen. Die Leber braten, in vier gleiche Tranchen schneiden und mit den Ravioli in der Suppe anrichten.