

Rotwurstravioli mit Apfelspalten und Rotkrautsalat

Kategorien: Teigware, Ravioli, Blutwurst, Rotkraut, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

4	Scheiben	Blutwurst (1 cm dick)
100	Gramm	Nudelteig
1		Eigelb
2		Aepfel
200	ml	Weisswein
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
1	klein.	Kopf Rotkohl
2	Essl.	Preiselbeeren
100	ml	Portwein
		Walnussoel, Himbeeressig
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Den Rotkohl halbieren und quer in sehr duenne Streifen schneiden. Mit Portwein, Preiselbeeren, Walnussoel und Himbeeressig marinieren. Mit Salz, einer Prise Zucker und Muehlenpfeffer abschmecken. Alles 5 Minuten mit den Haenden kneten, bis der Salat weich wird.

Nudelteig (80 g Mehl, 1 Ei, 1 EL Milch, 1 TL Oel, 1 Prise Salz verkneten, dann 2 Stunden ruhen lassen) duenn ausrollen, die Blutwurstscheiben auf eine Teighaelfte legen. Die Teigraender mit Eigelb bestreichen. Die zweite Teighaelfte darueberlegen und mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausstechen. Die Raender gut andruecken, dann die Ravioli in koechelndem Wasser zwei, drei Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Die Aepfel schaelen, entkernen, in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Zucker etwas karamelisieren lassen, die Butter und den Weisswein zugeben, kurz aufkochen. Darin die Apfelspalten zwei Minuten koecheln lassen. Ravioli zugeben und darin erhitzen.

Ravioli und Apfelspalten auf Rotkohlsalat anrichten. Mit dem Fond umgiessen, mit Preiselbeeren garnieren.