

Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut

Kategorien: Teigware, Ravioli, Blutwurst, Sauerkraut

Zutaten für: 4 Portionen

FÜLLUNG

350	Gramm	Blutwurst; gewürfelt
20	Gramm	Butter zum Braten
1		Zwiebel; gewürfelt
20	Gramm	Gehackte Petersilie
	Etwas	Thymian
		Salz, Pfeffer

NUDELTEIG

400	Gramm	Weizenmehl
4		Eier
		Salz
1	Essl.	Öl

RAHMSAUERKRAUT

750	Gramm	Frisches Sauerkraut
2		Zwiebeln
10		Wacholderbeeren
5		Pfefferkörner
1/2		Knoblauchzehe
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Prise	Zucker
75	Gramm	Durchwachsener Speck
20	Gramm	Schmalz
300	Gramm	Sahne
1/2	Ltr.	Weißwein und Wasser

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz und Öl einen glatten Nudelteig kneten und zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Blutwurst und Zwiebeln darin kurz anschwitzen oder anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Gehackte Petersilie dazugeben.

Den Nudelteig auf einem leicht bemehlten Brett mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine messerrückendick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise von 8 - 10 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte eines jeden Kreises einen Kaffeelöffel von der Füllung geben, die Teigränder mit Eigelb bestreichen und übereinanderlegen. Die Ränder mit den Fingern fest andrücken.

In einem großen, flachen Topf 3-4 Liter Wasser zum Kochen bringen und die Blutwurstravioli darin 4 Minuten al dente kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen. Für das Rahmsauerkraut Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit dem Speck in einem Topf glasig dünsten. Sauerkraut unter kaltem Wasser spülen, in den Topf geben und mit Weißwein, Wasser und den Gewürzen ca. 45 Minuten kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit flüssiger Sahne verfeinern. Zusammen mit den Ravioli auf einem Teller anrichten.

Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann