

Blutwurst-Ravioli mit Weissbierkraut

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Wurst

Zutaten für: 4 Personen

BLUTWURST-RAVIOLI

300	Gramm	Mehl
1		Frisches Ei
		Salz
60	ml	Öl
100	ml	Lauwarmes Wasser
200	Gramm	Feingehacktes Blutwurstbrät
1		Eiweiß

BIERKRAUT

125	ml	Weizenbier
250	Gramm	Weißkohlblätter
1	klein.	Zwiebel
3	Essl.	Butter
1	Essl.	Zucker
		Salz
		Kümmel (gemahlen)
60	Gramm	Gebräunte Butter

Anleitung:

Das Mehl mit dem Ei, dem Salz, dem Öl und dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, dünn ausrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Auf die Hälfte der Streifen das Blutwurstbrät mit dem Teelöffel in kleinen Häufchen verteilen, viereckige Ravioli (Täschchen) formen, die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und mit der Gabel zusammendrücken. In kochendem Wasser ca. 3 min. kochen.

Den Weißkohl in Streifen schneiden, die Zwiebel fein hacken und in der Butter andünsten. Die Gewürze dazugeben, mit dem Weizenbier ablöschen und bissfest (al dente) garen. Die Blutwurst-Ravioli mit dem Bierkraut anrichten, mit der gebräunten Butter übergießen.

Das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Bierempfehlung: Weizenbier/Weißbier

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann