

PFÄLZER HAUSMACHERRAVIOLI MIT MEERRETTICHSCHMAND

RNF TELEKOCH GERICHT

Februar 2012



REZEPT

ZUTATEN

für 4 Personen

FÜLLUNG

1 Schalotte
100g Blutwurst
100g Saumagen
(jeweils fein in Würfel geschnitten)
100 g gemischtes Hackfleisch

MEERRETTICHSCHMAND

Schmand
etwas Honig und Salz
frisch geriebener Meerrettich nach
Geschmack
1/2 fein geriebener Apfel

NUDELTEIG

400 g Mehl
4 Eier
1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

Als Erstes stellen wir uns den Nudelteig her: Die Eier verquirlen und das Mehl hinzugeben. Die Masse zu einem Teig verkneten. Einen Esslöffel Olivenöl hinzugeben damit der Teig geschmeidig wird. Diesen dann in einem Tuch ca. 20 Minuten ruhen lassen damit er sich entspannen kann. Dann den Teig ausrollen so das er hauchdünn ist. Nun in ca. 8 cm breite Streifen schneiden.

Für die Hausmacherravioli vermengen wir ein Teil des Hackfleisches mit der in feine Würfel geschnittene Blutwurst und den Zwiebeln die wir auch fein geschnitten haben und den anderen Teil mit Saumagenwürfel und Zwiebelwürfeln. Den restlichen Nudelteig ausrollen und ca. 10 cm rund ausstecken. Die Masse mit einem TL auf den Raviolis platzieren und zusammenklappen und als Halbmond formen. Wichtig ist die Ränder fest zusammen zu drücken und die Ravioli fest zu verschließen. Ca. 2-3 Minuten in siedendem Wasser kochen aus dem Topf nehmen und auf einem Teller anrichten. Den Schmand mit den restlichen Zutaten vermengen, abschmecken und auf die Ravioli geben.