

Ravioli „Bologna“

4-Personen

Zutaten für Teig:

3 - Eier
300 gr. - Mehl

Zutaten für Füllung:

150 gr. - Kalbfleisch (vom Bratenstück)
150 gr. - Schweinefleisch (mager)
150 gr. - Kaninchenfleisch (vom Schenkel)
100 gr. - Schweinebratwurst
100 gr. - Spinat
1 - Karotte
1 - Stange Sellerie
1 - Rosmarinzweig
1 - Knoblauchzehe (klein)
1 - kleine Zwiebel
0.8 dl. - Rotwein
0.8 dl. - Bouillon
2-3 - Eier
2 EL - Parmesan gerieben
etwas - Olivenöl
etwas - Muskatnuss
etwas - Salz
etwas - Pfeffer

Zubereitung:

Mehl mit den Eiern vermischen (Achtung, nicht alles Mehl auf einmal begeben, je nach Grösse der Eier braucht es nicht alles) Teig gut kneten bis er nicht mehr klebt.

Spinat während 1 – 2 Minuten in Salzwasser kochen, gut ausdrücken.

Karotte schälen und mit Sellerie in Würfel schneiden, Knoblauch und Zwiebel grob hacken.

Kaninchenschenkel in einer Gratinform mit wenig Salz im Ofen bei 180 braten bis das Fleisch vom Knochen fällt.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Kalb- und Schweinefleisch gut darin bräunen. Gemüse und Rosmarinzweig dazugeben und zwei Minuten mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, köcheln bis der Wein verdunstet ist. Bouillon dazugeben und zugedeckt rund 30-Minuten simmern.

Fleisch vom Kaninchen auslösen, zur Füllung geben. Rosmarinzweig entfernen. Alles durch den Fleischwolf drehen oder mixen. Mit 2 – 3 Eiern (je nachdem etwas mehr oder weniger, Füllung sollte nicht flüssig sein) und Parmesan mischen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigbahnen auf dünnster Stufe auswallen. Etwas mehr als nussgrosse Stücke Füllung daraufsetzen, cirka 4-cm vom Rand entfernt. Abstand etwas 3-cm. Rand über die Füllung einschlagen und mit den Fingern gut andrücken.

Jedes Ravioli auf allen Seiten gut zudrücken. Unbedingt darauf achten, dass keine Luft im Teig bleibt. Notfalls kleines Loch in den Teig ritzen um Luft abzulassen.

Mit dem Teigrad abtrennen.

Ravioli Kochen:

Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben, warten bis sie aufsteigen, dann nochmals 30-Sekunden warten.

Mit Schaumkelle aus dem Wasser fischen, mit Salbeibutter und geriebenem Parmesan vermischen.

Sofort auf vorgewärmte Teller servieren.