Ravioli mit Fleischfüllung (Italien)



Zutaten für die Füllung:

1 Mittelgroße Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
3 Esslöffel Olivenöl
350 g Hackfleisch vom Kalb
125 ml. Fleischfond
(zur Not geht auch Instand)
Salz & Pfeffer
(nach eigenem Ermessen)
Rosmarin & Thymian
(nach eigenem Ermessen)

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl
4 Eier Handelsklasse „M"
1 Prise Salz

Zubereitung des Teiges:

Das Mehl, die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 15-20 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und im Öl anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian abschmecken und ebenfalls schön anbraten.
2. Den Fleischfond dazugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, aber darauf achten dass nichts anbrennt.
3. Dann anschließend die Flüssigkeit durch Hitzezufuhr verdampfen lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Ravioli:

1. Den Teig in zwei Hälften teilen und ca. 2-3 mm gleichmäßig dick ausrollen.

2. Kleine Fleischhäufchen im Abstand von ca. 4 cm auf der einen Teighälfte verteilen. Die andere Teighälfte mit ein wenig Wasser bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach oben auf die Teighälfte mit dem Fleisch legen.

3. Jetzt die Zwischenräume zwischen den Häufchen fest andrücken und dann mit einem Teigrädchen in Quadrate um die Fleischhäufchen herum ausschneiden. Dann die Kanten eventuell mit einer Gabel fest nachdrücken.

Meine Tipps:

- Der Teig lässt sich einfacher ausrollen, wenn er in mehrere nicht so große Teile zerteilt wird.
- Die Ravioli ca. 10 Min. in sprudelndem Salzwasser garen. Wenn der Teig dicker ausgerollt wurde, erhöht sich die Garzeit um ca. 5 Min. pro mm Teig.
- Die Nudeln können auch am Vortag zubereitet und dann problemlos im Kühlschrank gelagert werden. Hierbei verdoppelt sich dann jedoch die Garzeit.

Darreichens-Tipp:

Am besten schmecken die Ravioli in leckerer Tomatensauce und einem kleinen grünen Blattsalat.

