

Pilz-Ravioli in Fleischbrühe

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Füllung der Pilz-Ravioli:

- 150 g Maronenröhrlinge
(Ersatzweise braune Champignons)
- 1 EL Olivenöl
- 150 g gekochte festkochende Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL klein gewürfelter geraucher Speck
- 2 Eier Größe M
- 1 TL weichen Weizengrieß
- Salz,
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatblüte
- etwas getrockneten Oregano,
- 1 EL frische Blatt Petersilie – klein gehackt
- 1 EL Frischkäse (von Exquisa-der Sahnige)
- ersatzweise : Creme fraîche

Der Nudelteig für die Pilz-Ravioli:

- 200 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)
- ½ TL Salz,
- 1 Ei Größe M
- 100 ml lauwarmes Wasser.

Zutaten außerdem:

- 1,5 Liter Echte Rinderbrühe

Zubereitung:

Für die Pilz-Ravioli haben wir Kochbären zuerst den Nudelteig hergestellt. Neuerdings mache ich den Nudelteig mit den Knethaken des Handrührgerätes wie folgt:

Das abgewogene Mehl kommt in die Rührschüssel des Handrührgerätes, dazu das Salz.

Dann gebe ich unter Rühren mit dem Handrührgerät nach und nach das Wasser zu. Es müssen kleine, feuchte Klumpen entstehen. In der Schüssel dürfen keine trockenen Krümel oder Mehreste bleiben! Sonst etwas Wasser (Teelöffelweise) zugeben. Je nach Qualität des Mehles sind eventuell 20 ml Wasser zusätzlich erforderlich. Dann kommen diese feuchten Krümel auf das Nudelbrett und es geht wie folgt weiter:

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Suppen > Rezept : Pilz-Ravioli in Fleischbrühe

Während der Nudelteig im Kühlschrank auf seine Weiterverwendung wartet, die Füllung herstellen.

Zubereitung der Füllung:

Die Maronenröhrlinge putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln. Nun in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Speckwürfelchen und die klein gewürfelten Pilze und die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen anschwitzen. Ca. 2 Minuten dünsten. Etwas erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Blattpetersilie hacken. Die gekochten Kartoffeln schälen und zerdrücken bzw. durch die Kartoffelpresse drücken. Nun die gedünsteten Pilze mit den durchgedrückten Kartoffeln mit einer Gabel vermischen.

Ein Ei und das Eigelb vom zweiten Ei (Eiweiß in eine Tasse geben), Weizengrieß, Frischkäse und Gewürze sowie die gehackte Petersilie zugeben und mit einer Gabel vermengen.

Den Nudelteig für die Pilz-Ravioli habe ich besonders dünn ausgewellt – sonst werden es keine 20 Ravioli. Mit einem kreisrunden Ausstecher von 12 cm Durchmesser 20 Scheiben ausstechen, mit Eiweiß bepinseln und 1 TL Füllung auf die Mitte der unteren Hälfte geben. Zusammenklappen, die Ränder gut zu pressen. Zur Verschönerung mit den Gabelzinken den Rand formen.

Die Pilz-Ravioli in der Rinderbrühe 4 Minuten sieden lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Teller verteilen und mit ¼ Liter Brühe servieren. Am Tisch mit Blattpetersilie bestreuen.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE