Ravioli al Brasato an Butter mit Salbei

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 40 min

Aktivzeit: 1 h 10 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Teig

150 g	Weizenweissmehl
150 g	Weizengriess
	Salz
3	Eier
2 EL	Olivenöl

Füllung

500 g	Schulter vom Schweizer Rind
2	Rüebli
1	kleine Stange Lauch
150 g	Sellerie
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 EL	Tomatenpüree
3.5 dl	Rotwein
2	Sardellenfilets
2 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
60 g	Butter
3 Zweige	Salbei
80 g	Sbrinz

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

883	kcal
50 g	Eiweiss
61 g	Kohlenhydrate
40 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Tipp

Auch aus Bratenresten kannst du diese Ravioli-Füllung herstellen.

Zubereitung

1. Für die Füllung Rindsschulter in grosse Würfel schneiden. Gemüse bis und mit Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Fleisch im Schmortopf im heissen Öl bei starker Hitze von allen Seiten 3–4 Minuten anbraten, herausnehmen, salzen und beiseitestellen.

2. Gemüsewürfel im Bratfett des Bräters ca. 3 Minuten anrösten, Tomatenpüree zugeben und nochmals ca. 3 Minuten rösten. Rotwein zugeben und aufkochen. Den Bratensatz am Boden mit einem Holzlöffel lösen.

3. Fleisch und Sardellenfilets zugeben und geschlossen bei milder Hitze ca. 90 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist. Dabei öfter umrühren. Gegebenenfalls Flüssigkeit zugeben.

4. Kräuter von den Stielen zupfen, fein hacken und unterrühren.

5. Fleisch in der Sauce mit zwei Gabeln sehr fein zerzupfen, sodass eine homogene Füllung entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Mehl, Griess und Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und zuerst mit einem Holzlöffel vermengen. Alles mit den Händen zusammenfügen und den Teig 4–5 Minuten mit dem Handrücken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

7. Den Teig auf einer bemehlten Fläche portionsweise 1–2 mm dick ausrollen. Es sollten dabei möglichst gleich grosse Teigstücke entstehen.

8. Jeweils 1–3 TL Füllung mit 1–2 cm Abstand (je nach Grösse der Ravioli) auf eine Teigplatte geben.

9. Die Ränder gut anfeuchten und eine zweite Teigplatte darüberlegen.

10. Den Teig zwischen der Füllung gut andrücken und mit einem Messer oder Teigrädchen trennen.

11. In siedendes Wasser geben und 2–4 Minuten garen. Sobald die Ravioli an die Oberfläche kommen, sind sie gar.

12 Butter in Pfanne erhitzen, bis sie gerade braun wird. Salbei zugeben, Ravioli darin kurz schwenken und mit frisch geriebenem Sbrinz servieren.

Dazu passt ein grüner Salat.