Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Ravioli mit Schmorfleischfüllung

Ein Rezept von Ravioli mit Schmorfleischfüllung, am 23.05.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen
1	Möhre
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
3 EL	Weißwein
6 EL	frisch geriebener Parmesan
1	Rezept Nudelteig
1	Zwiebel
1 Stang	Staudensellerie
500 g	Kalbsschulter
	Salz
1 TL	Mehl
150 g	passierte Tomaten (aus der Dose)
1 EL	Butter
	Spätzlemehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Knoblauch und Zwiebel schälen und grob hacken. Die Möhre schälen, den Sellerie waschen, beides in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Das Fleisch 2-3 cm groß würfeln.

3. Das Öl in einem Schmortopf oder einem schweren Topf erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze in 5 Min. goldbraun anbraten, salzen und pfeffern. Gemüse dazugeben, kurz anrösten, dann mit Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen, Tomaten dazugeben. Mit ca. ½ l heißem Wasser knapp bedecken und zugedeckt bei geringer Hitze 1 ½ Std. schmoren, dann abschmecken.

4. Durch ein Sieb gießen und die Sauce auffangen. Fleisch und Gemüse im Blitzhacker oder mit dem Fleischwolf mittelfein zerkleinern. Mit 3 EL Parmesan und 2-3 EL Sauce zu einer cremigen Füllung verrühren.

5. Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu 6-8 dünnen Bahnen ausrollen. Mit der Maschine zuletzt auf der zweitdünnsten Stufe zweimal durchlassen. Auf die Hälfte der Teigbahnen in zwei Reihen im Abstand von ca. 7 cm je 1 TL Füllung setzen. Die Zwischenräume mit etwas Wasser bestreichen. Übrige Teigbahnen auflegen und um die Füllung herum leicht andrücken, sodass keine Luftblasen entstehen. Mit einem Messer oder Teigrad rechteckig ausschneiden. Nebeneinander auf ein mit Nudelgrieß bestreutes Tuch legen, abdecken. Kühl stellen, bis alle Ravioli fertig sind.

6. In einem großen Topf Wasser aufkochen, salzen. Die Ravioli hineinlegen, die Hitze reduzieren und die Nudeln ca. 8 Min. ziehen lassen. Die Sauce aufkochen. Ravioli mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, mit übrigem Parmesan und Butter vorsichtig in der Sauce schwenken und anrichten.