

BLUNZEN-RAVIOLI MIT BIERKRAUT



BIERTIPP:
Rieder Dunkle Weiße



ZUTATEN

Nudelteig:

130 g Semolina
65 g griffiges Mehl
2 Eier
Mehl zum Bestäuben

Fülle:

150 g Blutwurst
200 g Topfen
80 g speckige Kartoffeln
40 g Apfel
30 g Zwiebel
Majoran, Knoblauch, Petersilie, Salz

Bierkraut:

200 g Zwiebel
400 g Weißkraut
80 g Butter
0,5 l Märzenbier
restlicher Apfel
Salz, Kümmel, Zucker

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Nudelteig:

Alle Zutaten zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Fülle:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und weich kochen. Zwiebel und Apfel klein schneiden und in Butter anschwitzen. Die gekochten Kartoffeln dazugeben und mit Salz und Majoran würzen. Den Topfen glatt rühren, die Blutwurst zerdrücken und alles gut vermischen. Die Fülle mit Knoblauch und Petersilie abschmecken.

Bierkraut:

Kraut und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, dann das Kraut zugeben und leicht bräunen lassen. Kümmel zugeben und mit Bier ablöschen. Den geriebenen Apfel unterrühren und mit Salz sowie etwas Zucker abschmecken. Das Kraut weich schmoren lassen.

Blunzenravioli:

Den Teig dünn ausrollen und die Fülle portionsweise daraufsetzen. Blunzenravioli formen und gut verschließen. Die Blunzenravioli in leicht siedendem Salzwasser gar ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

