

Ravioli mit Ziegenhackfleisch

Zutaten Nudelteig:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 6 EL Wasser
- Salz

Zutaten Füllung:

- 250 g Ziegenhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- Thymian
- 2 EL Öl
- 50 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer,
- 1/2 Kreuzkümmel
- 1 Eigelb
- 250 g geraspelte Möhren

Zutaten allgemein:

- 5-7 EL Butter oder 5 EL Olivenöl
- Käse zum Bestreuen

Zubereitung Nudelteig:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche zu einer Mulde sieben, mit Eier und Salz mischen.
2. Das Wasser esslöffelweise zugeben.
3. Alle Zutaten zusammen und ca. 10 Minuten mit den Händen kräftig durchkneten.
4. Der Teig muss elastisch und glatt sein.
5. Mann kann aber noch Wasser, oder Mehl zugeben sollte dies nicht der Fall sein.
6. Den Nudelteig in Folie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
7. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen.

Zubereitung Füllung:

1. Zwiebeln schälen und klein hacken und in Öl glasig werden lassen.
2. Möhren dazugeben und 3 Minuten schmoren lassen.
3. Das Hackfleisch dazugeben und weitere 3 Minuten braten.
4. Dann Thymian, Tomatenmark und Rotwein unterrühren.
5. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
6. Dann das Eigelb unterrühren.

Zubereitung Ravioli:

1. Nudelteig ausrollen, Füllung dazugeben und Ravioli formen.
2. Ravioli mit einem breiten Messer von der Arbeitsfläche lösen und in kochendem Wasser ca. 6 Minuten garen, aber immer nur so viele in den Topf geben, dass sie nebeneinander Platz haben.
3. Die fertigen Ravioli mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb kalt abschrecken.
4. Gut abtropfen lassen und warm stellen bis alle Ravioli gegart sind.
5. Die Ravioli mit Butter kurz anbraten, etwas Thymian und Käse darüberstreuen.