

Ravioli mit Wildfleisch-Füllung



Ravioli für 50 Portionen

Zutaten für den Ravioli:

9 Eier
13 Eigelb
800 g Mehl
200 g Grieß
0,5 Tl Salz



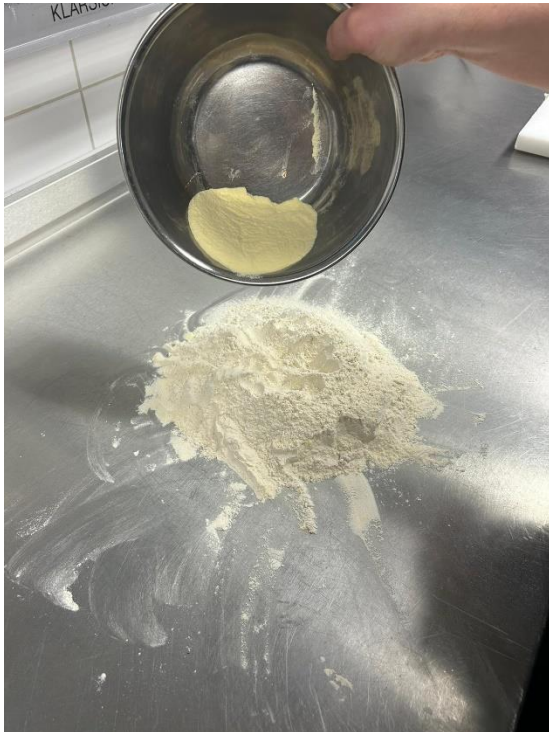
Mehl durch ein Sieb
sieben um die
Klumpen im Mehl
zu entfernen

Füllung für die Ravioli:

800 g Wildfleisch
2 Zwiebeln
Petersilie
Sellerieblätter
150 g Champignons



Grieß mit Mehl vermischen
und eine Kuhle bilden.



Kuhle mit getrennten
Eigelben, Eiern und Salz
füllen, aufpassen, dass die
Eier nicht auslaufen und alles
langsam mit einer Gabel
vermischen.

Die Mischung mit der Hand zu
einem festen Teig kneten bis ein
glatter Teig entsteht.



Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

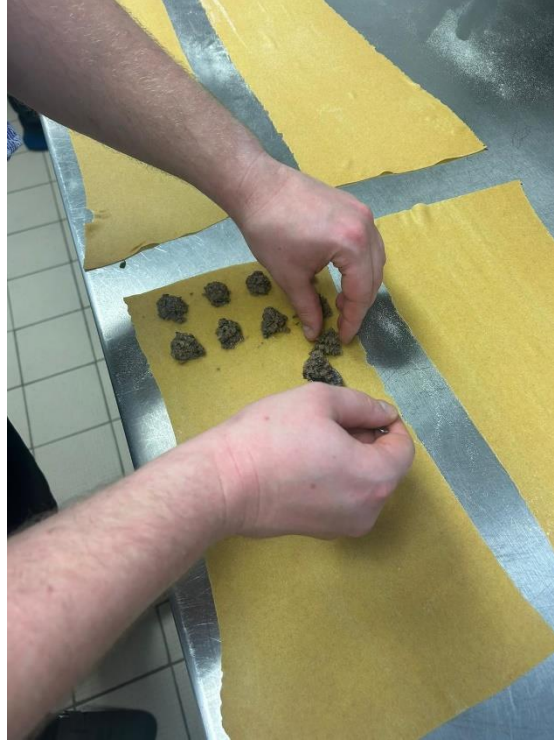


Teig mehrmals zu 1 mm Dicke in einer Nudelmaschine rollen.

Teig in 60 cm lange Stücke portionieren.



Die Zutaten der Füllung in der Pfanne mit Öl anbraten und würzen mit Salz und Pfeffer.



Einen halben Teelöffel Füllung alle 2 cm auf dem Teig verteilen.

Einen Teigstreifen auf den befüllten Teig darauflegen und mit einer runden Form ausstechen.





Mit einer Gabel die Seiten der Ravioli eindrücken und aufpassen, dass in den Ravioli keine Luftblasen sind, da sie sonst beim Kochen aufplatzen.

Viel Spaß beim Nachkochen!