

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 14. September 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Ganslravioli mit eingemachtem Kraut**

**30 Minuten/ aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

300 g Nudelteig, Eidotter zum Bestreichen. Für die Gansfülle: 150 g gebratenes Gänsekeulenfleisch, 100 ml Ganssaft (Gänsebratsaft), Salz, Pfeffer, Preiselbeeren, Apfel-Balsamico-Essig.

Für das Kraut:

400 g Spitzkraut (geschnitten), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 50 g Kristallzucker, 5 cl Weißweinessig, 5 cl trockener Weißwein, 1/2 TL Kümmel, 1 Msp. gemahlener Kümmel, 2 TL fein gehackte Petersilie, 250 ml Rindssuppe, 80 g Butter, Maisstärke, Salz, Pfeffer.

Außerdem: etwas braune Butter, einige Zweige frischer Majoran, Ganssaft.

Zutaten für Nudelteig:

250 g Hartweizengrieß, 7 Eidotter, Salz.

### **Zubereitung**

Für die Fülle das Gansfleisch samt der Haut fein schneiden, mit Ganssaft, Salz, Pfeffer, Preiselbeeren sowie Apfel-Balsamico-Essig zu einer cremigen Masse vermengen und abschmecken.

Den Nudelteig etwa 2 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und diese mit Eidotter bestreichen. In der Mitte jeweils etwas Fülle platzieren und die Teigkreise einklappen. Die Ränder gut andrücken, damit die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen. Die Ravioli in gut gesalzenem Wasser 2 Minuten kochen, danach abtropfen lassen.

Für das Kraut den Zucker in einem heißen Topf karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut zugeben, mit Essig und Weißwein ablöschen. Butter, Kümmel, Salz und Pfeffer zugeben, mit Rindssuppe auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die restliche Flüssigkeit mit angerührter Maisstärke leicht binden - das Kraut sollte eine sämige Konsistenz besitzen. Mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

Die Ravioli vor dem Servieren in brauner Butter und eventuell etwas Ganssaft schwenken und auf dem Kraut anrichten, mit Majoran und etwas Ganssaft servieren.