



Grammel Ravioli

Koch: Christoph „Krauli“ Held

Zutaten:

Teig

400 g glattes Mehl

4 Eier

2 EL Wasser

1 gestrichener TL Salz

Füllung

200 g Grammeln

20 g Petersilie und oder Schnittlauch

eine Knoblauchzehe

1 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer aus der Mühle

ein Ei

Zwiebel

2 rote Zwiebel

6 EL Butter

2 TL Zucker

Salz

zum Anrichten

Molle (Rosabeeren)

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Salbei

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander vermengen und zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Am besten funktioniert das mit einer Küchenmaschine, bei Handarbeit hilft es, die Hände vorher mit Olivenöl einzuschmieren. Den Teig mindestens für zwei Stunden gut gekühlt ruhigstellen.

Für die Füllung die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit den Grammeln, Paprikapulver, Salz und Pfeffer durchmischen. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Ring (Durchmesser ca. 6 bis 8 cm) Kreise ausstechen. Die Grammelfüllung (ca. 2 TL) mittig positionieren, den Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen und die Scheibe zu einem Halbmond zusammenklappen, den Rand gut zudrücken.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Danach die Butter in eine Pfanne geben und mit dem Zucker langsam schmelzen, Zwiebel hinzufügen und langsam bräunen. Nach ca. acht bis zehn Minuten 2 EL Wasser hinzugeben und noch fünf bis zehn Minuten bei mittlerer Hitze am Herd stehen lassen.

Die Ravioli im heißen Salzwasser für ca. drei bis fünf Minuten kochen lassen und danach in die Pfanne zu den geschmolzenen Zwiebeln geben und gut durchschwenken, mit Molle und frischen Salbei finalisieren.