



Kartoffelravioli mit pikanter Apfel-Rotwurstfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, „schmackig“ für jeden Tag, einmal etwas Anderes, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für den Kartoffelteig:
 - 800 g gekochte Kartoffeln, gut ausgedämpft
 - 2 El Kartoffelstärke / Kartoffelmehl
 - 2 El Kartoffelstärke zum Ausrollen
 - 3 Eigelbe
 - Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Füllung:
 - 200 g magere Fleischrotwurst in ½ cm kleinen Würfeln
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 mittelgroßer Boskop Apfel, ½ cm groß gewürfelt
 - 1 Tl frischer, gehackter Majoran
 - 1 Tl Butterschmalz
 - Salz, Pfeffer
- Für das Rahmsauerkraut:
 - 1 kleine Dose Weinsauerkraut (450 g)
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 mittelgroße Kartoffel, gerieben
 - ½ Becher Crème fraiche oder Schmand
 - Etwas Fleisch - oder Speckbrühe
 - Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebel in Butterschmalz glasig anschwitzen und die Rotwurstwürfel dazu geben, eine weitere Minute bei mittlerer Hitze weiter schwitzen lassen.

Schritt3

Dann folgen die Apfelwürfel für 1 weitere Minute, salzen, pfeffern und den frischen Majoran dazu geben.

Schritt4

Der Kartoffelteig:

Schritt5

Die gut ausgedämpften Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt6

Die Eigelbe und die Kartoffelstärke dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt7

Ca. 1 cm dick auf einer bemehlten Fläche, rechtwinklig ausrollen.

Schritt8

Nun mehr mit Abstand auf die oberer Hälfte jeweils 1 Teelöffel von der Füllung auf den Kartoffelteig geben. Die untere Hälfte darüber klappen.

Schritt9

Mit einem Ausstecher oder einem Glas gleichmäßige Ravioli Portionen ausstechen, (6 - 7 cm im Durchmesser) einzeln die Ränder noch etwas andrücken.

Schritt10

In siedendes Salzwasser geben, 4 - 5 min. leise „simmern“ lassen bis die Kartoffelravioli oben schwimmen.

Schritt11

Das Rahmsauerkraut:

Schritt12

Die Zwiebelwürfel in etwas Butterschmalz glasig andünsten und das Weinsauerkraut dazu geben.

Schritt13

Mit etwas Brühe aufgießen, kurz halten und ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt14

Alles mit einer mittelgroßen, geriebenen Kartoffel binden und den Rahm unterheben, nachschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Kartoffelravioli mit einer Schaumkelle heraus heben und auf Küchenkrepp ablaufen lassen. An / auf dem Rahmsauerkraut anrichten, ev. eine kleine Zwiebelschmelze darüber verteilen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** herzhaft, rahmsauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelravioli-mit-pikanter-apfel-rotwurstfuellung/>