

# 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 fraîche 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/>