

# Sauerkraut-Ravioli



## Zubereitung

Für 4 Personen

*Für diese originellen Ravioli kann gekaufter Pastateig verwendet werden. Damit dieser beim Auslegen nicht klebt, empfiehlt es sich, das Paket vor dem Öffnen zwischen den Handflächen 5-6 Mal hin und her zu rollen, dadurch lösen sich die Teigschichten wieder. Selbstverständlich kann man den Teig auch selber zubereiten aus 250 g Pasta- oder Knöpfliemehl, 2 Eiern, 2 Teelöffeln Olivenöl und etwas Salz.*

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Bratspeck in Streifen schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne die Bratbutter erhitzen. Den Speck darin knusprig braten. Dann die Zwiebel dazugeben und kurz mitdünsten. Das Sauerkraut und den Weisswein beifügen. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel an der Röstiraffel zum Sauerkraut reiben. Alles zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut in ein Sieb abschütten, etwas ausdrücken und grob hacken. Vollständig erkalten lassen.

3 Jeweils 1 Rolle Pastateig auslegen und in doppelt so lange wie breite Rechtecke schneiden. Etwas Sauerkrautfüllung auf die Teigblätter geben, die Ränder mit Eiweiss bepinseln und so zusammenklappen, dass ein Quadrat entsteht. Den Rand gut andrücken. Die Ravioli nebeneinander auf ein gut bemehltes Backpapier legen.

4 Die Champignons rüsten und je nach Grösse vierteln oder halbieren. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Majoran und Petersilie ebenfalls hacken.

## Zutaten

### Füllung

1 Zwiebel, mittelgross  
80 g Bratspecktranchen, mager  
0.5 Esslöffel Bratbutter  
250 g Sauerkraut, gekocht  
1 dl Weisswein  
1 Apfel, klein  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Zum Fertigstellen

3 Rollen Pastateig  
1 Eiweiss  
250 g Champignons  
1 Zwiebel, klein  
0.5 Bund Majoran  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
Salz  
1 Esslöffel Olivenöl  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
30 g Butter  
100 g Crème fraîche

5 Kurz vor dem Servieren reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli darin 4-5 Minuten gar ziehen lassen.

6 Gleichzeitig in einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Champignons beifügen und anbraten, bis Flüssigkeit austritt; diese vollständig verdampfen lassen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

7 In einer grossen Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und in die Butter geben. Die Crème fraîche sowie die Kräuter beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles einmal aufkochen lassen.

8 Die Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Champignons garnieren. Sofort servieren.