Mini Maultaschen mit Fleischfüllung

Rezept und Bilder von Elvira Preiß

Zutaten Teig

300 g Semola grano duro rimicanati
300 g Mehl
6 Eier
2 Essl. Olivenöl

alle Zutaten mit dem Knethaken zu einen festen Teig verarbeiten .
In Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Füllung

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
400g Hackfleisch
400g Babyspinat
200g Kalbsbrät
Pfeffer , Salz, Maggikraut

Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne anbraten , Hackfleisch hinzufügen und mit anbraten , Spinat ebenfalls hinzufügen und anbraten mit Pfeffer , Salz und Maggikraut würzen.
alles abkühlen lassen
abgekühlte Masse zusammen mit dem Kalbsbrät im Multi mit dem

Messer zu einer Masse zerkleinern.

Den Teig mit der Lasagnewalze auf gewünschte Stärke auswalzen , die Bahnen müssen die komplette Brreite der Walze ausfüllen wenn man die Mini Maultaschen mit dem Raviolimaker macht.

Ich hatte bei der neuen Walze die Stärke 5.

Die Teigbahnen auf einer Seite gut bemehlen.

Den Raviolimaker auf die Maschine setzen.

2 gleichlange Teigbahnen nach Anleitung mit der bemehlten Seite nach außen in den Raviolimaker einlegen und dann die weiße Einfüllhilfe aufsetzen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und dann in den Teig einfüllen , wenn man am Rad dreht sieht man immer wieder wenn die Öffnung des Teiges kommt und da dann am besten reinfüllen.

Die fertigen Maultaschen noch etwas liegen und antrocknen lassen dann lassen sie sich besser voneinander trennen.

Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling

Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten Ravioli:
Ravioli mit Teig Rezept aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)
125 gr Semola
125 gr. Mehl
2 Eier
1 Eigelb
10 ml Wasser
1 EL Essig
1 Prise Salz

Zubereitung Ravioli:
Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.
Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

Zutaten Kürbisfüllung:
ca 300 gr Kürbis
2-3 El Ricotta
Thymian
Salz
Pfeffer

Zutaten Kürbissauce:
Kürbisragout aus dem Kochevent gemacht mit folgender Menge:
350 gr Kürbis
1/2 Charlotte
1/2 Knoblauchzehe
1/8l Gemüsebrühe
1/8l Schlagobers
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Essig

Zubereitung Kürbisfüllung:
Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben.
Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.

Zubereitung Ravioli:
Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.

Zubereitung Kürbissauce:
Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.
Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.
In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.
Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.
Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.
Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurcht in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli

gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.