



Blätterteig-Ravioli mit Bratenresten-Fülle

Aus Resten von einem Schmorbraten oder auch von einem Voressen lassen sich feine Apero-Häppchen zubereiten, die lauwarm oder zimmerwarm gut schmecken. Zusammen mit Salat geben sie auch eine gute Hauptmahlzeit.

Zusammen mit dem feingehackten Fleisch sollte auch die Sauce mit verwendet werden, denn sie macht die Füllung saftig und geschmeidig - nebst dem guten Geschmack den sie beisteuert. Die Füllung kann man getrost noch etwas nachwürzen, da die Blätterteighülle im Verhältnis zur Füllung recht voluminös bemessen ist.

Die Fleischresten und die Sauce stammten von da: Geschmorter Rindsbraten von der Schulter.

Zutaten (8 Stück)

1Stk Blätterteig ca. 13x42cm
70g Resten vom Rindsbraten
1dl Bratensauce mit Gemüse
1 Eigelb
Pfeffer, ev. etwas Salz
Bratbutter

Zubereitung

2 dünne Scheiben vom Rindsbraten mit einem scharfen Messer zu kleinen Würfelchen schneiden. Mit dem Wiegemesser nachschneiden, bis das Fleisch sehr fein, wie gehackt aussieht.

Bratensauce in einem hohen Gefäß (damit es nicht spritzt) mit dem Stabmixer pürieren.

Gehacktes Fleisch mit der pürierten Sauce vermischen und von Hand etwas

nachkneten. Dabei die Sauce nach und nach zugeben, die Masse sollte zum Schluss sehr weich sein, aber nicht fließen. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz nachwürzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteig zu Rechtecken von ca. 6x10cm zuschneiden.

Füllung auf die Rechtecke geben, dabei einen Rand von mindestens 5mm freilassen. Ränder mit dem Finger mit Wasser bestreichen und die Ravioli zuklappen. Rand leicht festdrücken.

Eigelb mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen. Die Ravioli mit einer Gabel einmal einstechen und mit dem Eigelb bestreichen. Ein paar Minuten ruhen lassen und nochmals mit Eigelb bestreichen.

Vorgewärmtes Backblech mit etwas Butter ausstreichen. Ravioli darauflegen und in der Mitte des Ofen ca. 15 Minuten backen bis sie goldbraun sind.







