Ravioloni mit Beinwurstfüllung an Lauchrahmsauce

Restenverwertung. Aus Bratenresten lassen sich feine Ravioli-Füllungen machen. Es wäre fast ein Jammer, wenn von einem Brasato nichts mehr übrig bliebe, um damit Teigtaschen füllen zu können. Einen Braten hab ich aber schon länger nicht mehr geschmort, kürzlich jedoch kochte ich eine deftige Beinwurst, von der ein rechter Zipfel übriggeblieben war. Auch gut!

Den Wurstzipfel hab ich mit dem Wiegenmesser zu einem groben Brät verarbeitet und dieses in grosse Pastablätter eingeschlagen und zu Ravioloni (grosse Ravioli) geformt. Die Beinwurst ist bereits genug gewürzt, da brauchts nichts weiter dazu.
Der Pastateig ist von da.

Serviert hab ich die Beinwurst-Ravioloni an einer Lauchrahmsauce. Man könnte sagen: Ein urchiges, nordalpines Gericht (Lauch und Wurst) in südalpiner Verpackung (Ravioloni).

Zutaten (1 Portion)

```
80g  Pastateig
80g  Beinwurst fein gehackt
5cm  Lauch, vom grünen Teil
1dl  Gemüsebouillon
3El  Vollrahm
     Bratbutter
     Kräutersalz
     schwarzer Pfeffer aus der Mühle
     etwas Hartkäse zum Darüberreiben
```

Zubereitung

Da ist schon fast alles gesagt....
Die Ravioloni in leicht simmerndem Wasser ca.6-7 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und anrichten. Lauch in dünne Scheiben schneiden und in Bratbutter leicht anziehen. Bouillon dazugeben und ca. 5-7 Minuten köcheln lassen, Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 2-3 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Vor dem Falten Ränder mit Wasser bepinseln.