

Ravioli selber machen - Das Grundrezept

VORBEREITEN

3,5
Std.

ZUBEREITEN

7
Min.

NIVEAU



Probleme: Pizza bestellen oder Ravioli warm machen. Auch auf vielen Festivals durften die guten Dosen-Ravioli nie fehlen.

Doch diese Assoziation wird dem italienischen Pasta-Klassiker nicht gerecht: Es liegen Welten, wenn nicht sogar ein ganzes Universum, zwischen frischen, selbstgemachten Ravioli und der Variante aus der Konserve. Ich habe mich mal ans Werk gemacht und ausprobiert, ob es wirklich so schwer ist, Ravioli selber zu machen. Das Ergebnis: Du musst kein Profi sein! Es erfordert ein bisschen Zeit und handwerkliches Geschick, aber mit den folgenden Tipps und Tricks kann bei der Zubereitung deiner eigenen Ravioli nichts schief gehen.

Das Tolle an selbstgemachten Ravioli: du kannst sie zubereiten, wie du sie am liebsten magst: herzhaft z.B mit einer würzigen Pilzfüllung oder süß mit Schokolade, in bunten Farben oder frittiert – mit den gefüllten Nudeltaschen kannst du dich in der Küche richtig austoben.

Der Nudelteig - Das A und O

Das Mehl

Für die Herstellung deines Nudelteigs verwendest du am besten doppelgriffiges Weizenmehl Type 405. Dieses nimmt durch eine grobere Körnung Flüssigkeiten gleichmäßiger auf und macht den Teig dadurch elastischer, sodass du ihn besser ausrollen und verarbeiten kannst. Auch italienisches Weizenmehl Typ 00 eignet sich besonders für die Herstellung von Ravioli; dieses kannst du beim Feinkosthändler oder im Internet kaufen.

Solltest du normales Weizenmehl verwenden, siebe es vor der Teigzubereitung einmal, damit du am Ende einen geschmeidigeren Teig hast.

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig

400 g Mehl
4 Eier
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Wasser
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

250 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel(n)
3 Knoblauchzehe(n)
1 kleine Möhre(n)
1 Stange(n) Sellerie
1/2 trockenes Brötchen
Salz, Pfeffer

Zum Formen

Mehl
1 Holzspieß
1 Eigelb

Ravioli zählen wohl mit zum bekanntesten Dosenfutter der Welt. Wenn meine Eltern früher für ein Wochenende verreist waren, gab es, was das Mittagessen meiner Schwester und mir betrifft, eigentlich keine großen

Ravioli selber machen - Das Grundrezept

Die Zutaten

Ravioliteig muss klebriger als normaler Bandnudelteig sein, da er fürs Befüllen und Formen besonders elastisch sein muss, damit er nicht reißt. Daher solltest du deinen Teig auf jeden Fall mit Eiern zubereiten. Als Faustregel gilt: Auf 100 g Mehl brauchst du für Ravioli immer ein Ei.

Es gibt viele Variationen bei den Zutaten von frischem Pastateig, aber Olivenöl sollte bei deinem Ravioliteig nicht fehlen. Es trägt ebenfalls dazu bei, den Teig besonders geschmeidig zu machen.

Nimm deine Eier für den Nudelteig am besten eine halbe Stunde bevor du mit der Zubereitung beginnst aus dem Kühlschrank. Bei Zimmertemperatur verbinden sie sich besser mit dem Mehl und dein Teig wird geschmeidiger. Auch das Wasser, das du zum Mehl gibst, sollte lauwarm sein, um den Teig elastischer zu machen.

Die Zubereitung

Ravioli-Teig solltest du mindestens 5, aber maximal 10 Minuten kneten. Er soll zwar leicht klebrig sein, aber wenn du ihn länger als 10 Minuten knetest, verbindet sich das im Mehl enthaltene Gluten zu stark und du erhältst eine zähe, zu klebrige Masse. Wenn du den fertigen Teig mit den Fingern leicht eindrückst, sollte er sich nach wenigen Sekunden wieder ausdehnen.

Ist er soweit, wickle den Teigball fest in Frischhaltefolie oder bedecke ihn mit einem leicht feuchten Geschirrtuch und lasse ihn mindestens 30 Minuten ruhen. Die Zeit muss sein, so wird der Teig schön geschmeidig.

Das Ausrollen

Es ist ganz wichtig, dass dein Teig nicht austrocknet. Arbeite daher am besten portionsweise. Die Teilstücke, die gerade nicht an der Reihe sind, stets mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken (oder in Frischhaltefolie wickeln).

Bestreue deine Nudelwalze regelmäßig mit einer dünnen Schicht Mehl, damit dein elastischer Teig nicht zerreißt oder an ihr kleben bleibt.

Gib die Teilstücke ca. 5 Mal durch die erste Stufe deiner Walze. So sorgst du dafür, dass der Teig noch mehr an Elastizität gewinnt. Sollten die Nudelplatten zu klebrig

sein, bestäube sie mit ein wenig Mehl.

Jetzt wird's etwas knifflig: dein Teig sollte nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein. Wenn er zu dick ist, werden deine Ravioli zu teigig und die Nudel überdeckt den Geschmack der Füllung. Ist er zu dünn, reißen die Ravioli und die Füllung quillt heraus.

Ideal ist dein Ravioliteig, wenn er eine Dicke von 1-2 mm hat. Bereits gekaufter Nudelteig ist meistens sehr dick, so erhältst du ein nicht so feines Ergebnis. Falls du mal Zeitnot hast, die Nudeltaschen aber trotzdem selber füllen möchtest, tut's der Fertigteig aber allemal.

Für die Zubereitung von selbstgemachten Ravioli gibt es viele Küchenhelfer. Ich habe meine Nudeltaschen mit Hilfe einer Nudelwalze gemacht. Sie erleichtert das Ausrollen und ermöglicht dir, sehr dünne Nudelplatten herzustellen. Solltest du keine zuhause haben, kannst du den Teig auch mit einem Nudelholz oder einer glatten Glasfalsche ausrollen. Wiederhole dann diesen Vorgang mehrmals. Mit einem Ravioli-Blech oder -Stempel gelingen die kleinen Pasta-Liebliche auch sehr gut und du sparst etwas Zeit.

Die Füllung - Das Herzstück deiner Ravioli

Ravioli sind in der italienischen Küche des Mittelalters entstanden. Die Nudeltaschen dienten dazu, die Essensreste vom Vortag nochmal zu verarbeiten. So wurden sie mit allem gefüllt, was die Küche hergab. Fleisch oder Fisch wurde dazu zusammen mit Brot- und Gemüseresten fein püriert. Später wurde auch die Variante mit Ricotta und Spinat oder anderem Blattgemüse sehr beliebt.

Das Würzen

Am besten überwürzt du deine Füllung immer ein kleines bisschen. Später, zusammen mit der Nudeln, wird es dann genau richtig schmecken. Solltest du Angst haben, deine Füllung zu probieren, weil rohes Ei, Fleisch oder Fisch drin ist, kannst du kurz zum Probieren 1 TL auf einer Untertasse in der Mikrowelle vorkochen, so kannst du ohne Bedenken probieren und abschmecken.

Die Konsistenz

Ravioli-Füllungen sind schön cremig. Bei der Zubereitung ist das manchmal ein Problem, da sie zu flüssig sein können und den Nudelteig zu sehr durchnässen.

Ravioli selber machen - Das Grundrezept

Ein kleiner Trick: die Füllung in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. So wird die Masse fest und verliert an Feuchtigkeit. Nachdem du die Ravioli gekocht hast, wird die Füllung wieder schön cremig sein.

Das Portionieren

Das Verhältnis von Nudelteig und Füllung sollte immer stimmen, sonst halten deine Ravioli nicht und reißen auseinander. Generell kannst du dir merken: Verwende nicht mehr als 1 Teelöffel Füllung pro Raviolo, wenn deine Teigplatte ca. 10 cm breit ist. Um den Klecks mit der Füllung herum sollte jeweils eine Fingerbreite Platz sein, damit du die beiden Teigplatten später gut miteinander verbinden kannst. Für perfektes Portionieren kannst du zwei Teelöffel verwenden. Alternativ gelingt es auch sehr gut mit einem Spritzbeutel oder einer Plastiktüte, die du unten an der Spitze leicht aufschneidest.

Wenn du mit deiner ersten Portion fertig bist, bedecke auch die fertigen Ravioli mit einem leicht feuchten Geschirrtuch, damit sie nicht austrocknen.

Die Pasta-Kunst: das Formen

Egal, mit welcher Methode du deine Ravioli formst, wichtig ist immer, dass du so wenig Luft wie möglich mit einschließt. Die Luft wird sich ausweiten, wenn du die Ravioli kochst und somit zum Reißen oder Platzen deiner kleinen Nudel-Liebliche führen. Daher beim Zusammenlegen der Nudelplatten die Luft mit den Fingern vorsichtig herausstreichen.

Während der Zubereitung deiner Ravioli solltest du darauf achten, dass die Nudelseite, die du befüllen willst, nicht mit zu viel Mehl bestäubt wird. Sie sollte so klebrig wie möglich sein, damit seine Nudeln später auch gut zusammenhaften.

Bevor du die Nudelplatten für deine Ravioli zusammenlegst, solltest du die Ränder anfeuchten. Dies kannst du mit Wasser, Eiweiß oder mit Eigelb machen. Ich finde, dass der Teig am besten haftet, nachdem man ihn mit Eigelb eingepinselt hat.

Extra Tipp: Du kannst Ravioli auch Vorbereiten und dann solange in den Kühlschrank stellen, bis deine Gäste kommen. Dazu die kleinen Nudeltaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit

Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Wenn du etwas länger von deinem Aufwand in der Küche genießen möchtest, kannst du die Ravioli auch einfrieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Frischhaltefolie bedecken und für eine Stunde in die Tiefkühltruhe stellen. Danach kannst du sie alle zusammen in eine Gefriertüte packen und einfrieren, ohne dass sie aneinanderkleben.

So, nun genug der Theorie – her mit der Praxis, ab in die Küche!

Ravioli mit klassischer Rindfleischfüllung - Das Grundrezept

- 1 -

Mehl, Eier, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Zunächst mit einer Gabel grob verrühren. Dann mit leicht angefeuchteten Händen die Masse zu einem glatten Teig kneten. Nach ca. 1 Minute aus der Schüssel nehmen und auf einer sauberen, leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5-10 Minuten weiterkneten. Dazu immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen.



- 2 -

Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und fein

Ravioli selber machen - Das Grundrezept

hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin ca. 1 Minute dünsten. Rinderhack dazu geben und 3-4 Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

- 4 -

In der Zwischenzeit Möhre, Stangensellerie und 2 Knoblauchzehen so fein wie möglich würfeln. Das trockene Brötchen fein zerbröseln. Die Gemüswürfel zusammen mit dem angebratenen Rinderhack, dem Brötchen, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb geben, um überschüssige Flüssigkeit abzugießen. Anschließend wieder in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Den Teig aus der Folie wickeln und vierteln. Zunächst nur ein Stück verarbeiten, währenddessen die anderen drei Stücke wieder in Frischhaltefolie wickeln oder mit einem leicht feuchten Geschirrhandtuch bedecken. Das Teigstück mit den Handflächen zu einem platten, ovalen Fladen formen. Dann die Nudelmaschine an der Arbeitsfläche befestigen und die Walze mit Mehl bestäuben.

- 6 -

Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen. Danach das flache Stück falten, indem du zwei Seiten einmal in die Mitte klapst. Mit der schmaleren Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 5 Mal wiederholen.



- 7 -

Danach den Walzenabstand verringern. Dabei von Stufe zu Stufe vorarbeiten. Stelle zunächst die zweitgrößte Stufe ein und walze den Teig. Nach jedem Durchgang kannst du den Abstand der Walzen verringern. Wenn deine Nudelplatten dabei zu lang werden, halbiere sie einfach mit einem Messer und arbeite etappenweise mit den einzelnen Teilstücken. Dabei nicht vergessen, die Walzen der Maschine immer wieder mit Mehl zu bestäuben, sonst klebt der Teig an ihr fest.

- 8 -

Am Ende sollten deine Platten eine Stärke von ca. 1-2 mm haben. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer abdecken, damit sie nicht austrocknen.

- 9 -

Nun die langen, ca. 10 cm breiten Nudelstreifen mit einem Messer in ca. 30 cm lange Stücke schneiden. Diese dann übereinander legen und überstehende Ränder vorsichtig abschneiden. Nun jeweils ein Nudelstück einmal der Breite nach halb falten, leicht andrücken und wieder aufklappen. Mit einem Holzspieß oder einem Messer nun die Linie nachzeichnen, indem du den Spieß leicht in den Nudelteig drückst. Dann quer gleichmäßig ca. 4-5 cm große Rechtecke eindrücken.

Ravioli selber machen - Das Grundrezept



- 10 -

Die Füllung aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 1 TL in die vorgeformten Rechtecke geben. Dabei darauf achten, dass du die Füllung immer mittig platzierst.



- 11 -

Die Ränder mit Eigelb bestreichen.



- 12 -

Eine zweite Nudelplatte mit demselben vorgeprägten Muster exakt über das Nudelstück mit der Füllung legen. Dann mit einem Messer einzelne Ravioli ausschneiden.



- 13 -

Den Nudelteig vorsichtig mit den Fingern um die Füllung herum andrücken.

Ravioli selber machen - Das Grundrezept



Wenn du diese letzte Hürde genommen hast, steht deinem perfekten Dinner nichts mehr im Wege. Die Ravioli mit etwas geschmolzener Salbei-Butter oder einer Sauce deiner Wahl servieren. Kleiner Tipp: Die Teller solltest du vor dem Servieren auf jeden Fall bei max. 50 °C im Backofen warmhalten, dann erkalten deine liebevoll zubereiteten Ravioli nicht so schnell.

- 14 -

Die Zinken einer Gabel leicht in die Ränder der Ravioli eindrücken. So haften sie später beim Kochen ideal zusammen und bekommen das typische, schöne Nudelmuster.



- 15 -

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli portionsweise 1 bis maximal 2,5 Minuten kochen. Hier ist Timing gefragt: Nur eine halbe Minute zu lang und die ganze Mühe war umsonst. Am besten bleibst du während der Kochzeit direkt neben dem Topf stehen und nimmst die Ravioli sofort mit einer Schaumkelle heraus, sobald sie an die Oberfläche schwimmen (oder spätestens nach 2,5 Minuten). Wenn du sie länger kochen lässt, werden sie ganz matschig und können leicht auseinanderfallen.

- 16 -