

Tortellini mit Fleischfüllung alla Bolognese

2008-12-29 22:21:51

Die klassischen Tortellini mit Fleischfüllung kennt jeder. Auch wenn die Supermarktware meist alles andere als gut und originalgetreu ist. Die häufig undefinierbare Fleischfüllung schmeckt bei allen Produkten nahezu gleich und was wirklich drin ist, möchte man besser gar nicht wissen. Deshalb gibt's hier die hausgemachte Alternative – mit besten Zutaten und trotzdem leicht und schnell zubereitet. Das Originalrezept nennt diese Füllung alla Bolognese -mit der gleichnamigen [Pastasauce](#) hat sie aber wenig gemeinsam. Man kann die Pasta sowie wie im Original zu Tortellini formen. Dazu schneidet man aus den Teigbahnen Quadrate von ca. 8 cm Kantenlänge, gibt einen kleinen Löffel Füllung in die Mitte und faltet das Teigstück zum Dreieck, indem man zwei diagonal gegenüberliegende Ecken aufeinander legt. Luft vorsichtig heraus drücken, Kanten andrücken und die zwei Ecken der langen Seite übereinander legen und fest andrücken, dann die nach oben stehende Spitze nach hinten falten. Dazu muss der Teig recht dünn ausgerollt sein. Klingt kompliziert, ist es aber nicht, jedoch aufwendig schon und verlangt etwas Übung. Aber das Gute ist: Die Füllung schmeckt auch in anderen Teigformen prima und daher verwende ich hier die einfache Ravioliform, die man mit Ausstecher oder Teigrad ganz schnell herstellen kann.



für 4 bis 5 Portionen:

Pastateig:

- 300 g Pastamehl
- 3 große Eier (L)
- 1 knapper TL Salz

Füllung:

- 200 g frisches Kalbshack
- 5 große Scheiben Mortadella mit Pistazien
- 2 große Scheiben Kochschinken
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 großes Eigelb
- Olivenöl
- Muskat, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

- 1 Büchse oder andere sehr gute Dosentomaten, ganz oder stückig (ca. 400 ml)
- 1 Schalotte oder milde kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- 1 bis 2 EL Butter

1| Pastateig nach [Grundrezept](#) zubereiten und zu Bahnen ausrollen.

2| Für die Füllung das Kalbshack in Olivenöl kräftig anbräunen, salzen und pfeffern und kurz abkühlen lassen. Mortadella und Schinken durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen und mit dem abgekühlten Hack vermischen. Eigelb und Parmesan einarbeiten und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3| Die vorbereitete Masse in Ravioli oder ähnliche Teigtaschen füllen. Es eignen sich vor allem größere Formen, die viel Füllung aufnehmen können. [Ravioli](#) sollten eine Kantenlänge von ca. 8 cm aufweisen. Im Rezept für [Kürbis-Ravioli](#) gibt es eine kleine Anleitung zur Herstellung solcher Teigtaschen.



Vogels Küche

Rezepte, Bücher, Küchentipps

Teigtaschen bis zur Verwendung auf einem bemehlten Küchentuch oder Holzbrett ablegen und mit einem Küchentuch bedecken.



4| Inzwischen die Sauce nach [Grundrezept](#) zubereiten und bei geringer Hitze warmhalten.

5| Teigtaschen in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser in ca. 4 bis 5 Minuten (je nach Größe und Teigdicke eventuell länger) bissfest garen. Eine Garprobe durchführen (kosten!) und die Pasta mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und sofort mit etwas Sauce in großen, tiefen Tellern servieren. Bei Tisch mit frischem Parmesan vom Hobel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle anrichten.