

# Agnolotti del Plin

## Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster



Détail de la recette



**Difficulté**  
Moyen



**Couverts**  
8



**Prix**  
\$



**Préparation**  
120min



**Cuisson**  
30min

## Ein traditionelles Rezept aus dem Piemont

Buongiorno! Wir reisen heute kulinarisch nach Italien, genauer gesagt in die Piemont Region, um dort eines der bekanntesten Rezepte zu kosten: die Agnolotti Del Plin. Dieses traditionelle Rezept ist ein echter Genuss... Zugegebenermassen ist die Zubereitung etwas langwierig, aber es lohnt sich wirklich! Es handelt sich bei dem Gericht um eine Art Ravioli, welche in der Regel zu besonderen Anlässen serviert werden. Sie werden mit zwei Arten von Fleisch gefüllt: Kalb- und Schweinefleisch. Anschliessend werden die Teigwaren in Weisswein gekocht und an einer Sauce aus Salbeibutter serviert – einfach himmlisch! Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit.

# Liste des ingrédients

## Teig

200g Mehl

2 ganze Eier

## Füllung

200g Kalbfleisch, in Stücke geschnitten

200g Schweinefleisch, in Stücke geschnitten

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Selleriestange

1 Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

2 dl Weisswein

150g Spinat

50g Parmesan

1 TL Fenchelsamen

1 Eiweiss

Salz und Pfeffer

## Sauce

2 dl Kalbsfond

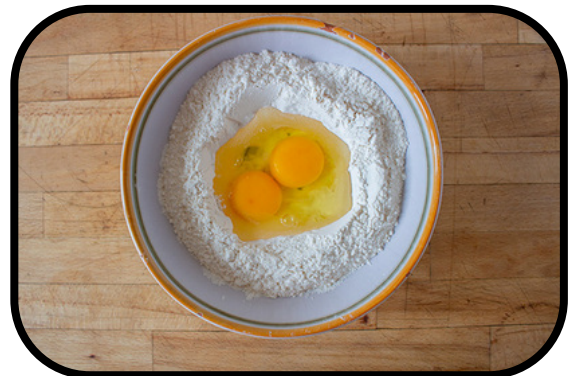
100g Butter

4-5 Salbeiblätter

# Étapes de préparation

## 1

Das Mehl in eine Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Die Eier in der Mitte aufschlagen. Von Hand zu einem Teig mischen und diesen während 3-4 Minuten kneten, aber nicht zu hart bearbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 4 Stunden – eine Nacht kühlstellen.



## 2

Für die Füllung die Karotten, Zwiebeln und Sellerie grob schneiden, etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse andünsten. Anschliessend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



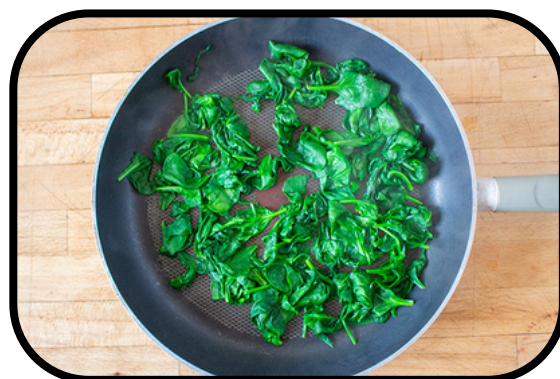
### 3

Das Fleisch dazugeben, ebenfalls kurz anbraten und dann mit dem Weisswein ablöschen. Das Gemüse mit dem Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Weiterkochen, bis der Wein verdampft ist und das Fleisch für ca. 15-20 Minuten gegart wurde.



### 4

Den Spinat in eine Pfanne geben und leicht andrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen.



### 5

Das Fleisch (ohne die restliche Füllung) und den Spinat im Häcksler zerkleinern. Die zerdrückten Fenchelsamen, den Parmesan und das Eiweiss hinzufügen und nach Belieben würzen.



### 6

Den Teig mit einem Nudelholz so dünn wie möglich auf einer sauberen und bemehlten Arbeitsfläche auswallen.



**7**

Kleine Portionen Füllung (ca. 1 TL) alle 10 cm auf dem Teig verteilen und diesen anschliessend falten.



**8**

Die Teigflächen ohne Füllung aneinanderdrücken, damit Ravioli entstehen. Mit einem Kuchenrad die einzelnen Ravioli auseinanderschneiden.



**9**

Für die Sauce den Kalbsfond in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Butter hinzufügen, diese schaumig rühren und dann die Salbeiblätter hineingeben.



**10**

Die Agnolotti in einer grossen Menge kochendem Salzwasser garen, mit der Salzeibutter anmachen und umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

