

Cannelloni con il manzo (Cannelloni mit Rindfleischfüllung)

Die eher selten anzutreffende Variante mit der Fleischfüllung. Ist dann noch selbstgemachte Pasta im Spiel, werden diese Cannelloni zum absoluten Hochgenuss.



Anzahl Portionen: 6

Pastateig: 15 min + Ruhezeit 120 min

Zubereitungszeit: 2 Stunden

im Backofen: 30 min

grüner Pastateig:

230 g Hartweizenmehl

100 g Weizenmehl

2 ganze Eier (M)

1 Eigelb (M)

50 g glatte Petersilie

50 ml Wasser

3 El Olivenöl

1 Tl Salz,

Füllung:

50 g Butter

20 g getrocknete Steinpilze

600 g Rinderhackfleisch, mager

2 Karotten

1 Gemüsezwiebel
1 junge Knoblauchzehe
1 rote Spitzpaprika (oder 2 Selleriestangen)
4 EL Marsala
2 geh. EL Tomatenmark
1 EL gehackte Petersilie
4 EL Parmigiano reggiano

Saucen:

500 ml Béchamelsauce
6 EL stückige Tomatensauce,

Abschluss:

80 g Parmigiano reggiano
25 g Butter in Flöckchen

Schritt 1

Für die Pasta die Petersilie mit Wasser und 1 Ei pürieren. Aus sämtlichen Zutaten einen elastischen und doch festen, aber nicht klebenden Teig kneten, zu einer dicken länglichen Rolle formen, leicht mit Mehl bestäuben, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen, noch besser über Nacht.

Schritt 2

Für die Füllung die Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Nach 20 min herausnehmen, gut ausdrücken und grob hacken. Die Einweichflüssigkeit kann später zur Fleischmischung (Vorsicht Sand!) gegossen werden.

Schritt 3

Gemüse vorbereiten: Zwiebel grob hacken, die Knoblauchzehe kommt ganz in das Ragù, Spitzpaprika in Streifen schneiden (wenn keine Spitzpaprika im Haus ist, passen 2 Selleriestangen auch gut), Karotten schälen und in Rädchen schneiden.

Schritt 4

Zwiebeln in 10 g Butter glasig anschwitzen, in eine kleine Schüssel umfüllen. Das Hackfleisch nach und nach in 40 g Butter gut anbraten. Nun Pilze, Paprika, Karotten und die Knoblauchzehe zufügen, auch wieder die Zwiebeln, alles gut vermischen, Tomatenmark einrühren. Marsala zugiessen und gut verdampfen lassen. Pilzflüssigkeit angiessen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 30 min leise einkochen. Zum Schluss die Petersilie zufügen und alles etwas erkalten lassen.

Schritt 5

Diese Mischung wird jetzt püriert. Falls sie vor dem Pürieren sehr flüssig sein sollte, vorher absieben und den auf diese Weise erhaltenen Kochsaft später über die Pasta giessen. Zum Schluss noch den Parmigiano (4 EL) in die pürierte Masse einarbeiten.

Schritt 6

Eine grosse feuerfeste Form buttern oder zwei kleinere.

Schritt 7

Ein Stück Pastateig bis Stufe 6 (von 7) ausrollen. Nudelbahn leicht antrocknen lassen, dann für 1 min in das siedende Wasser geben, herausheben, ganz kurz in einer grossen Form mit kaltem Wasser abkühlen. Nun auf ein Tuch legen, in Rechtecke von ca. 12 x 18 cm schneiden, beidseitig trocken tupfen, mit 2 El Fleischteig belegen, aufrollen und mit der Schnittkante nach unten in die gebutterte Form legen. ----- Erneut eine Teigbahn ausrollen und weiter so verfahren, bis der Fleischteig aufgebraucht ist.

Schritt 8

Sollte noch etwas Kochsaft vorhanden sein, diesen jetzt zwischen die Cannelloni giessen. Die nicht zu dünne Béchamelsauce (40 g Butter, 35 g Mehl, 500 ml Milch, Muskat, Salz, Pfeffer) erhitzen, über den Cannelloni verteilen. Die stückige Tomatensauce darüber träufeln und leicht mit der Béchamel vermischen. Gut mit Parmigiano bestreuen und mit Butterflockchen belegen.

Schritt 9

Backofen auf 200° vorheizen und das Gericht 25 min überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Aus dem Ofen nehmen, 5 min stehen lassen und dann mit extra Parmigiano servieren.

Schritt 10

Der Fleischteig reicht für ca. 16 Cannelloni, die übrige Pasta anderweitig verwenden.

Die Cannelloni können auch schon 1 Tag vorher gemacht werden. Mit Folie abgedeckt und im Kühlschrank verwahrt, werden sie vor dem Essen herausgeholt und gebacken.

Eine sehr aufwendige Zubereitung. Wenn man alles an einem Tag macht, kann es gut 3 Stunden dauern, bis die Küche wieder aufgeräumt ist. Ich empfehle, die Pastarolle, die Béchamelsauce und die Füllung schon am Vortag zu machen.