



# Rezeptsammlung

von Daniel Windlin, Gasthaus Adler, Küssnacht am Rigi

---

## Schwyzer Gnagi Ravioli

---

### Zutaten

400 g	Mehl
4	Eier
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
400 g	Gnagifleisch
1	Zwiebel
4EL	Sauerrahm
50g	Petersilie

### Zubereitung

#### Füllung

Das Gnagi richtig weich kochen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Petersilie auch klein schneiden und mit dem Sauerrahm vermischen. Alles in einem Cutter möglichst fein hacken

#### Teig

Mehl, Eier, Öl und Salz alles in einer Schüssel mischen. Der Teig muss so lange geknetet werden bis er glatt ist und leicht glänzt. Nun ein nasses Tuch auf den Teig und 30min. stehen lassen.



# Rezeptsammlung

Jetzt den Teig dünnstmöglich auswallen. Mit einer Pastamaschine geht's natürlich einfacher. Nun den dünnen Teig in Quadrate oder Rechtecke schneiden. Je ein TL Füllung darauf und übers Eck den Teig legen. Mit einer Gabel die Ränder der Ravioli zusammendrücken.

In einem grossen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen  
Ravioli 3-4min kochen.

Auf den Teller anrichten und einen Klaks Sauerrahm darüber geben  
In einer Pfanne braune Butter vorbereiten und über alles drüber geben