



Cannelloni al forno - mit Rindshackfleisch

Die Teigplatten aus einem eher weichen, frischen Pastateig müssen nicht vorgekocht werden. Es reicht, wenn die Cannelloni im Ofen mit Bouillon vorgebacken werden.

Die Füllung ist eher klassisch: Rindshackfleisch, Zwiebel, Prezzemolo, Knoblauch und feingehackte Rüebli. Sie wird mit Passata di Pomodoro und Bouillon vorgekocht bis das Hackfleisch schon fast gar ist.

Das Rezept ist zwar etwas aufwändig, wie das bei gefüllter Pasta halt so ist, aber besonders kompliziert ist es nicht. Aufpassen muss man beim Anbraten des Hackfleisches: Es muss portionenweise bei eher hoher Temperatur angebraten werden. Und es darf beim Anbraten nicht im Fleisch herumgestochert werden, sonst zieht es Saft und bratet nicht mehr, was mit einem deutlichen Aromaverlust verbunden ist.

Zutaten (2 Portionen)

300g Rindhackfleisch
1 Zwiebel
1 Rüebli
1 Handvoll glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
1El Mehl
4El Passata di Pomodoro
1dl Hühnerbouillon
Pfeffer
Bratbutter

Backen/Gratinieren:

200g frischer Pastateig
1dl Hühnerbouillon
50g Bergkäse (oder Tilsister)

50g Sauerrahm
Bratbutter

Zubereitung

Hackfleisch portionenweise in Bratbutter anbraten: Das Fleisch in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten braten lassen, ohne zu bewegen. Erst danach mit einer Bratschaufel wenden und weitere 3 Minuten braten. Es macht nichts, wenn dabei grössere Klumpen zurückbleiben, diese zerfallen beim späteren Schmoren des Hackfleisches. Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und zwischenlagern.

Rüebli in kleine Würfelchen schneiden (Tipp: dazu das Rüebli vorab mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln und danach mit einem Messer würfeln). Petersilie fein hacken (Wiegenmasser), Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles zusammen in der gleichen Bratpfanne ca. 5 Minuten andünsten. Dazu die Herdtemperatur etwas reduzieren.

Hackfleisch zugeben und mit Mehl bestäuben. Gut mischen. Passata und 1dl Hühnerbouillon zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und zu wenden und gröbere Hackfleischklumpen zerteilen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Die Flüssigkeit sollte danach fast ganz eingekocht sein. Die Hackfleischmasse sollte aber nicht zu trocken sein und noch ganz leicht fließen. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Pastateig auf max. 1mm Dicke auswallen (Stufe 3 von 8) und zu Platten von 12x12cm zuschneiden (je nach Gratinform). Füllung auf die Teigplatten geben und einrollen, dabei das freie Ende mit etwas Wasser einstreichen.

Cannelloni in eine ausgebutterte Gratinform legen. 1dl Hühnerbouillon darübergießen und mit Alufolie abdecken.

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Alufolie von den Cannelloni nehmen. Käse reiben und mit Sauerrahm vermischen, über die vorgebackenen Cannelloni geben und bei 220° ca. 15 Minuten gratinieren.









Cannelloni abgedeckt vorbacken



