

Cappelletti in Fleischbouillon nach Cecilia's Art

A. Caminada



Zubereitung Bouillon

2 Stunden kochen lassen – mindestens 3 Liter Brühe sollen im Topf verbleiben.

Zubereitung Füllung

Das Fleisch für die Füllung leicht salzen und mit Rosmarin, Salbei und Lorbeer auf kleiner Flamme in einer Pfanne mit Deckel anbraten, bis sich nach etwa 15 Minuten Saft bildet. Saft abgiessen und damit später das Paniermehl befeuchten. Das Fleisch fertig anbraten, aus der Pfanne nehmen und alles klein hacken. Mit dem befeuchteten Paniermehl in eine Schüssel geben. Parmesankäse, Ei und Muskatnuss hinzufügen. Alles miteinander vermengen. Die Füllung darf nicht zu kompakt werden. Aus der Füllung kleine Kugeln formen.

Rezept für 8

Zutaten Bouillon

5 l Wasser
700 g Rindfleisch
½ Huhn (enthäuten und
Fett entfernen)
1 Zwiebel
1 Stange Staudensellerie
1 Möhre
Salz

Zutaten Füllung

150 g Schweinefleisch
150 g Kalbfleisch
150 g Hühnerbrust
150-200 g geriebener
Parmesankäse
50 g Paniermehl
50 Rosmarinnadeln
5 Salbeiblätter
2 Lorbeerblätter
1 Ei
Prise Muskatnuss
Wenig Salz

Zutaten Pasta

500 g Mehl
5 Eier



Zubereitung Pasta

Den Pastateig aus 500 g Mehl und 5 ganzen Eiern mindestens 20 Minuten lang gut durchkneten und ihn hauchdünn ausrollen. Kleine Quadrate schneiden und jeweils eine Kugelfüllung in die Mitte legen, dann das Ganze wie ein Hütchen schliessen. Die Cappelletti 5 Minuten in der Fleischbouillon kochen.