

So richtig genudelt!

In unserem Extra-Thema (S. 22–27) finden Sie eine Auswahl an Rezepten für gefüllte Teigtaschen, und die Kochschule (S. 28–29) zeigt, wie leicht es ist, Ravioli & Co selbst zuzubereiten. Zur Arbeitserleichterung stellen wir hier noch das passende „Werkzeug“ vor – so wird die Herstellung der Teigtaschen in der eigenen Küche zum Kinderspiel!

Die Grundausstattung

Nudelmaschine:

Die herkömmliche Nudelmaschine, mittels Kurbel von Hand oder mittels Elektromotor angetrieben, walzt und schneidet den Nudelteig. Dieser muss wirklich trocken sein, sonst verkleben die Walzen. Der Teig kann in einem oder mehreren Durchgängen auf die gewünschte Dicke gewalzt und danach beliebig in Form geschnitten werden. Moderne Nudelmaschinen kneten den Teig und pressen ihn dann, wie ein Fleischwolf, durch Düsen in die gewünschte Form. So können auch Hohlnudeln hergestellt werden. Nudelmaschinen gibt es je nach Ausführung ab ca. 50 Euro.

Nudelholz:

Ein Nudelholz oder Nudelwalker erleichtert das gleichmäßige Ausrollen des Teigs. Die einfachste Form des Nudelwalkers ist ein vier bis fünf Zentimeter dicker Rundstab, der über den Teig gerollt wird. Heute sind Nudelwalker meist doppelt so dick und verfügen über zwei Griffe an den Enden.

Nudelbrett:

Die robusten Bretter sind meist aus feinporigem Massivholz wie Ahorn, Tanne oder Buche gefertigt und dicker als herkömmliche Plastik-Schneidbretter. Wichtig: Holz nie in den Geschirrspüler geben. Nach Gebrauch feucht abwischen, sofort trocken wischen und zum Fertigtrocknen aufstellen. Hochwertige Bretter sind ab ca. 50–70 Euro im Haushaltswarenhandel erhältlich.

Nudeltopf:

Ein Nudeltopf verfügt über ein sehr großes Fassungsvermögen und einen speziellen Siebeinsatz, der das Herausheben der fertigen Nudeln aus dem Kochwasser erleichtert. Im Nudeltopf kann auch Gemüse, Fisch und Geflügel gedämpft oder Reis gekocht werden.



Nudelsieb:

Ein Nudelsieb erleichtert das Abgießen der fertigen Nudeln.



Schaumlöffel:

Der Schaumlöffel dient zum Herausheben der Teigwaren aus Kochwasser, Suppe oder Frittierfett. Durch die Löcher fließt die Flüssigkeit oder das Fett schnell ab. Schaumlöffel mit flacher Wölbung sind ideal, um Einlagen, die weiter unten schwimmen, aufzunehmen.



Parmesan-

hobel/reibe: Mit einer Parmesanreibe kann die gewünschte Menge Parmesan oder Hartkäse bei Tisch frisch über die Nudeln gerieben werden. Vorteil: frisch gerieben entfaltet der Käse sein Aroma besser und zudem ist Käse im Ganzen länger haltbar.



Zur Vollendung

Für Bequeme:

Mit einem Ravioliausstecher zum Klappen können im Handumdrehen professionelle Teigtaschen geformt und perfekt verschlossen werden. Mit der Unterseite des Ausstechers Kreise aus dem Teig ausstechen, diese auf die gezackte Oberseite legen, auf eine Hälfte die Füllung auftragen, den Ausstecher zusammenklappen, und fertig ist die Teigtasche! Diese Formen können auch für Pizza-, Blätter- oder Filoteig verwendet werden. **XXXXXXXXXX**



Für Eilige:

Ein Raviolibrett erlaubt die Herstellung größerer Nudelmengen in kurzer Zeit. Einen passend zugeschnittenen Teigstreifen auf das bemehlte Raviolibrett legen, die Vertiefungen mit der Fülle versehen und mit einem zweiten Teigstreifen bedecken. Dann mit der Teigrolle sanft über die Form rollen und die fertigen Teigtaschen aus der Form stürzen. **XXXXXXXXXX**



Produkte erhältlich **XXXXXXXXXX**
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 Alle Preise zuzüglich Versandkosten.

Für Geduldige:

Ravioliausstecher mit Griff erlauben präzises Ausstechen. Auf eine Teigplatte in regelmäßigen Abständen teelöffelweise die Füllung aufbringen. Anschließend mit dem Ausstecher um die Füllung herum Kreise bzw. Quadrate ausstechen, diese auf die Hälfte zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken! Einige dieser Ausstecher ermöglichen auch ein gleichzeitiges Verschließen der Teigtaschen beim Ausstechen. Dafür auf eine Teigplatte teelöffelweise die Füllung aufbringen, eine zweite Teigplatte darüberlegen und mit dem speziellen Ravioliausstecher die Teigtaschen ausstechen. Gibt es in quadratischer und runder Ausführung. **XXXXX**



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Für Pragmatiker:

Für einige Nudelmaschinen gibt es eigene Raviolivorsätze, die das Formen von Teigtaschen erleichtern.

Für Geschickte:

Mit dem Ravioliholz können wie mit dem Raviolibrett größere Mengen an Teigtaschen hergestellt werden. Allerdings erfordert der Umgang mit diesem Werkzeug etwas Übung. Das Ravioliholz mit leichtem Druck über die ausgerollte Teigplatte bewegen. Danach die Füllung mitten in jedes Rechteck geben, eine zweite Teigschicht darüberlegen und mit dem Ravioliholz fest rollen. Zum Schluss den Rand der Ravioli mit einem Teigrädchen ausschneiden (z. B. über www.maaj.de um ca. 8 Euro).

Für Genaue:

Mit dem Raviolirad können die Teigtaschen gleichzeitig abgetrennt und verschlossen werden. Auf eine Teigplatte in gleichmäßigen Abständen die Füllung auftragen, eine zweite Teigplatte darüberlegen und mit dem Raviolirad die Teigtaschen abtrennen. Wichtig ist, dass man gerade rollt, sonst werden die Teigtaschen nicht regelmäßig. **XXXXXXXXXX**



XXXXXXXXXX

