

Schüttelbrotravioli mit Topfen – ein Rezept von Herbert Hintner



Schüttelbrot bezeichnet ein in Südtirol verbreitetes hartes, aber trotzdem knuspriges Fladenbrot. Durch seine Konsistenz ist es lange haltbar. Traditionell wird es mit Speck oder Käse zur Marende, dem Südtiroler Äquivalent der Brotzeit, gegessen.

Den Teig können Sie bereits am Vortag zubereiten. Verwenden Sie auf jeden Fall Topfen, Quark ist für dieses Rezept ungeeignet. Alternativ können Sie Ricotta Romana nehmen.

Zutaten für 4 Personen:



Für die Schüttelbrotravioli:

160 g Schüttelbrot, fein gerieben
200 g Mehl
3 Eier
etwas Wasser

Salz

Für die Füllung:

300 g Topfen

100 g Alpkäse, fein gewürfelt

50 g geschmorte Zwiebeln (s. [Basisrezept](#))

Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauchsauce:

100 ml Gemüsefond (s. [Basisrezept](#))

30 g Kartoffeln, gekocht

30 g Schnittlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

Zum Anrichten:

Schüttelbrotbrösel

Alpkäse, geraspelt

Etwas zerlassene Butter

Schnittlauch, fein geschnitten

Optional: 80 g Südtiroler Bauernspeck, in Streifen

Ein Tipp von Herbert Hintner:

Übrige Schüttelbrotravioli im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag beispielsweise mit Alpkäse bestreuen und kurz im Ofen gratinieren.

Zubereitung (circa 85 Minuten, 2 Stunden Ruhezeit für den Teig):



Das fein geriebene Schüttelbrot mit Mehl und Salz vermengen, auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Mulde hineindrücken. Eier in die Mulde geben. Die Mehlmischung von innen nach außen einrühren (bei Bedarf Wasser dazugeben) und ungefähr 10 Minuten kneten. Sie können auch eine Küchenmaschine verwenden. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



Den Topfen in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Den Topfen nun mit Alpkäse, geschmorten Zwiebeln, Salz und Pfeffer verrühren. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine, oder mit der Hand (hierfür den Teig etwas weicher herstellen), dünn ausrollen, Kreise (mit circa 8 cm Durchmesser) ausstechen und etwas von der Topfenmasse in die Mitte setzen.



Die Ränder mit Wasser bestreichen, übereinanderklappen und fest andrücken. Die Ravioli in Salzwasser 3–4 Minuten kochen.



Für die Schnittlauchsauce, zuerst den Gemüsefond mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zum Kochen bringen. Nun den Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazugeben, kurz aufkochen lassen und im Mixer fein pürieren.



Guten Appetit!