

Mit gezupftem Rindfleisch gefüllte Käse-Cannelloni

Vorbereitung: 30 Minuten

Zubereitung: 4 Stunden

6-8 Portionen

Für das Ragù:

600 g Hohe Rippe

4 EL Olivenöl

16 Cannelloni-Röllchen

1 Zwiebel, fein gehackt

5 Knoblauchzehen, gehackt oder durch die Knoblauchpresse gedrückt

2 Karotten, geraspelt

2 Selleriestangen, klein geschnitten

1 TL Thymian

1 Lorbeerblatt

2 EL Tomatenmark

1 Dose passierte Tomaten (400g)

150 ml Rotwein

300 ml Rinderfond

Salz und Pfeffer

Käsesauce

ca. 100 geriebener Käse

Scharfer Paprika

Für die Käsesoße:

45g Butter

100 g Mehl

400 ml Milch

100 g geriebener Parmesankäse

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schritt 1

Den Backofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2:

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden. Einen ofenfesten (Gusseisen) Topf erhitzen und das Olivenöl dazugeben, sobald das Öl heiß ist die Fleischstücke hinein geben und schön braun karamellisieren.

Schritt 3:

Die Zwiebelstücke zum Fleisch geben und leicht anbraten, Thymian und die zerkleinerten Knoblauchzehen dazugeben, kurz umrühren. Die geraspelten Karotten, Selleriestücke zum Fleisch geben. Den Rotwein angießen und das Tomatenmark, sowie den Rinderfond hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt hineinlegen, zum Köcheln bringen, mit einem Deckel abdecken und 3 Stunden bei 160°C im Backofen schmoren.
In der Zwischenzeit die Cannelloni und Käsesoße vorbereiten.

Schritt 4:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, gut salzen und die Cannelloni hinein geben, 4 Minuten köcheln lassen und abgießen. Sofort in eine Schale mit kaltem Wasser geben, um den Kochvorgang zu stoppen. Nach 10 Minuten aus dem kalten Wasser nehmen und beiseite stellen.

Schritt 5:

Für die Käsesoße einen Topf leicht erwärmen und die Butter hinein geben, schmelzen lassen und das Mehl hinzugeben, gut mit der Butter vermischen. Die Hälfte der Milch hinein gießen, mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, damit keine Klumpen entstehen. Restliche Milch dazu geben und bei mittlerer Hitze kräftig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Herd ausschalten und den geriebenen Parmesan hinein geben und rühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 6:

Nach 3 Stunden den Topf mit dem Fleisch aus dem Ofen nehmen, das Lorbeerblatt herausnehmen und mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer die Fleischstücke zerkleinern, kräftig umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7:

Die Käsesauce erhitzen und 1-2 Kellen (je nach Größe der Auflaufform) auf den Boden einer Auflaufform dünn verteilen.

Schritt 8:

Ein kleines Stück Alufolie in eine Hand legen, eine Cannelloni nehmen und das Ende der Nudel in die Folie legen. Mit der Hand festhalten, das verhindert, dass die Füllung herausquillt. Mit einem kleinen Teelöffel etwas Fleisch nehmen und in die Cannelloni füllen, bis sie voll ist. Die gefüllte Cannelloni in die Auflaufform

legen und mit den restlichen Nudeln genau so verfahren, bis die Auflaufform voll ist.

Schritt 9:

Die restliche Käsesoße über die Cannelloni geben, mit Käse bestreuen, etwas scharfen Paprika darüber geben und für 15-20 Minuten bei 220° Ober/Unterhitze backen, bis die Cannelloni leicht braun sind.

Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Reste vom Fleisch kann man sehr gut einfrieren und auch z. B. für Lasagne oder Pasta verwenden.