



Apfelravioli

Der Apfel kommt ursprünglich aus Zentral- und Westasien. Die Ravioli sind südlich von Brusio erfunden worden, sind Teil des Siegeszuges der mediterranen Küche über den ganzen Erdball. Die Lenzerheide liegt im Buchungsablauf von potentiellen Feriengästen ein Klick neben Doha. Die Digitalisierung ist, wenn wir es clever machen, eine Chance für die Randregionen. Es braucht Infrastruktur und innovative Projekte. Die Projekte InnHub in La Punt oder Mia Engadina sind für mich Lösungen und Ideen, die den Weg aufzeigen.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die Apfelfüllung

- 300 g Würfel von säuerlichen Äpfeln (Goldrenette, Boskoop)
- 50 ml Apfelsaft (am besten aus den gleichen Äpfeln)
- 50 g Sennereibutter
- 50 g Zucker
- ½ Stück milde Chili in feine Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer

Zutaten für den Ravioliteig

- 200 g GranAlpin-Weizenmehl
- 100 g Hartweizendunst (oder Knöpfliemehl)
- 3 Bio-Eier
- Etwas Olivenöl, Salz

Zubereitung

Zucker und Butter schmelzen, Apfelsaft begeben und aufkochen. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen und die Würfel untermengen, kurz aufkochen. Die Apfelwürfel sollten fast roh sein. Kaltstellen.

Alle Zutaten mischen und etwa 15 Minuten gut kneten. Den Teig anschliessend in Klarsichtfolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Apfelfüllung häufchenweise darauf verteilen. Mit einem weiteren Teigblatt bedecken, gut andrücken und ausstechen.

In reichlich gesalzenem Wasser je nach Grösse etwa 3-5 Minuten kochen.