



Würzfleisch - Ragout fin

Würzfleisch, auch als Ragout fin bekannt, ist eine beliebte Vorspeise aus der ehemaligen DDR, sie schmeckt auch als kleine Hauptspeise. Bereits gekochtes Ragout, vom Kalb oder Schwein wird zusammen mit gedünsteter Zwiebel und Champignons in Bouillon aufgewärmt, mit Mehl, Rahm und Ei leicht gebunden und schliesslich in Cocottes abgefüllt und mit geriebenem Käse überbacken. Vermischt man den Käse vorab mit Paniermehl, wird das Krüstchen knuspriger.

Resten von einem bereits zubereiteten Ragout oder geschmortem Fleisch, z.B. vom Kalbshals, lassen sich dabei auf gute Art verwerten.

Zutaten (3 Vorspeisen)

150g	Kalbfleisch, gegeart
20g	Zwiebel
70g	Champignons
1/2Tl	Mehl
1dl	Hühnerbouillon
1	Eigelb
5cl	Vollrahm
40g	Greizer gerieben
1,5El	Paniermehl
30g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Fleisch und Champignons zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken.

Zwiebel und Champignons zusammen 4-5 Minuten dünsten. Mehl zugeben und gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Bouillon zugliessen und 10 Minuten

köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet und die Sauce bindet.

Fleisch zugeben und kurz aufkochen. Herdplatte ausschalten.

Eigelb und Rahm miteinander verquirlen (Liaison). Sobald das Ragout nicht mehr köchelt, die Liaison einrühren.

Ragout in Cocottes einfüllen. Reibkäse und Paniermehl vermischen und auf dem Würzfleisch verteilen. Butterflocken darauflegen.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.









