

## Sächsisches Würzfleisch



Würzfleisch ist ein typisches Rezept aus der Zeit der DDR HO-Gaststätten. Im Unterschied zu "Ragout fin", wird es nicht aus Kalbfleisch gemacht, sondern aus Schweinefleisch. Zum einen war das preiswerter und zum anderen reagierte man so auf Lieferprobleme. Lecker war und ist es allemal!

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

400 g Schweinefleisch (aus der Oberschale)	in kleine Würfel schneiden.
75 g Champignons in Scheiben 2 EL Butter	zusammen mit den Schnitzelwürfeln in der Butter dünsten.
2 EL Mehl	darüber stäuben.
1 Tasse Gemüsebrühe	zugeben, verrühren und ca. 20 min köcheln lassen.
2 Eigelb 4 EL Milch Salz, Pfeffer	Ei und Milch verquirlen und unterziehen. Je nach Bedarf Mehl dazu geben, um das Ragout zu binden. Mit Gewürzen abschmecken.
Reibekäse	das warme Ragout in feuerfeste Förmchen geben und mit geriebenem Käse bestreuen, im Herd mit Grill ca. 5 min überbacken.
Zitronenscheiben Toast Worcestersauce	zusammen mit dem Würzfleisch anrichten und servieren.



### Tipp

das Ragout kann auch in Blätterteigpasteten serviert werden. Diese Variante ist als Königspastete bekannt. In die Königspastete kommen meist noch Erbsen und Spargelspitzen.

---