

# Würzfleisch

## Für 6 Personen

600 g Schweine-Fleisch	2 Dosen Champignons	2 m.-große Zwiebeln
1 Lorbeerblatt	3 Körner Piment	1 Liter Gemüsebrühe
2 EL Butter	4 EL Mehl	100 ml Wein, weiß
Zitronensaft	Worcestersauce	Salz und Pfeffer
400 g Käse	Toastbrot	

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in einem großen Topf scharf anbraten. Pilze und Zwiebeln hinzufügen. Solange braten, bis das Fleisch nicht mehr von außen rötlich ist. Mit Brühe aufgießen, Piment und Lorbeerblatt hinzufügen. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen.

Brühe und Fleisch in ein anderes Gefäß geben. In dem Topf Butter erhitzen, das Mehl dazugeben kurz durchrösten, aber keine Farbe nehmen lassen. Nach und nach mit der Brühe unter Rühren aufgießen.

Nun auch das Fleisch und die Pilze wieder in den Topf geben. Weißwein hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Das Würzfleisch in feuerfeste Förmchen geben und mit Käse belegen. Dann das Ganze für 10 Minuten bei 150° in den Backofen schieben und überbacken.

Mit Worcestersauce, Zitronensaft und Toastbrot servieren.

NN