

Ragout fin nach DDR-Rezept

Für 4 Portionen

500 g gekochtes Fleisch	40 g Butter	2 EL Mehl
1 Tasse Brühe	2 Eigelb	6-8 EL Weißwein
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	gerieb. Käse
Zitronen-Scheiben	Worcestersauce	

Das gekochte Fleisch in kleinen Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne leicht anbraten. Das Mehl darüberstäuben und gut verrühren. Die heiße Brühe nach und nach zugießen und alles gut durchkochen lassen. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen.

Eigelb und Weißwein verquirlen und in die leicht abgekühlte Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Ragout fin in feuerfeste Formen geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen bei 180 °C überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Alternativ in heiße Blätterteig-Pasteten füllen und sofort servieren.

Mit Zitronenscheiben garnieren und mit etwas Worcestersauce beträufeln.

Tipps:

Für eine besonders cremige Konsistenz etwas Sahne in die Sauce geben.

Das Ragout fin kann auch mit Erbsen oder Pilzen erweitert werden.

Der Weißwein lässt sich durch einen Spritzer Zitronensaft ersetzen.

Das Ragout fin schmeckt besonders gut, wenn es in Blätterteig-Pasteteichen serviert wird.

Eine Prise Muskatnuss verleiht der Sauce eine besondere Note.

NN am 01. März 2024