

Rezept

Überbackenes Schweinefleisch-Ragout

Ein Rezept von Überbackenes Schweinefleisch-Ragout, am 09.06.2026

Zutaten

500 g mageres Schweinefleisch (Nuss, Schulter oder Schnitzfleisch)	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe
2 EL Butter	1 TL Pimentkörner
100 ml Weißwein (ersatzweise Brühe)	4 EL Mehl
Salz	2 EL Zitronensaft
Worcestersauce	Pfeffer, frisch gemahlen
	150 g geriebener Käse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch eventuell von Häuten und Sehnen befreien, mit Küchenpapier abtupfen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Brühe mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Piment aufkochen lassen, das Fleisch einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze gut 1 Std. ziehen, dann in der Brühe abkühlen lassen.
2. Das Fleisch aus der Brühe heben und klein würfeln. Den Backofen auf 225° (Umluft: 200°) vorheizen. Die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und kurz aufbrodeln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Einbrenne kurz abkühlen lassen. Von der Kochbrühe $\frac{1}{2}$ l abmessen, zur Einbrenne gießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Wein und Zitronensaft zugeben, die Sauce eventuell noch etwas einkochen lassen, wenn sie zu dünnflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.
3. Die Fleischwürfel unter die Sauce mischen und erhitzen. Dieses Würzfleisch in kleine ofenfeste Formen füllen, mit Käse bestreuen und im Ofen (oben) etwa 10 Min. überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist. Mit frisch geröstetem Toast servieren.