

Ragout fin

Zutaten / Einkaufsliste:

750 g Hähnchenfilet oder Kalbfleisch
 1 Liter Hühnerbrühe
 40 g Butter oder Margarine (3-4 EL)
 50 g Mehl (2-3 gehäufte EL)
 100 g Champignons (gedünstet oder aus der Dose)
 1 TL Zitronensaft, 6 EL Wein(weiß), Salz, Pfeffer, Worcestersauce
 30 g Käse, gerieben oder Parmesan, Butterflocken



Zubereitung:

Das Fleisch unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in der Geflügelbrühe gar kochen (so dass es noch saftig ist). Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und das Mehl unterrühren, so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. 3/8 Liter von der Geflügelbrühe hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen (darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen), zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Die Champignons in kleine Stücke schneiden, mit dem Fleisch in die Soße geben und kurz aufkochen lassen. Zitronensaft und Weißwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die (sämige) Masse in zehn Ragoût-fin-Förmchen füllen, mit geriebenem Käse bestreuen, Butterflockchen draufsetzen und die Förmchen bei 220-240°C für ca. 15 Minuten auf dem Rost in den Backofen schieben.

Vor dem Essen mit Zitronensaft und Worcestersoße individuell abschmecken.

Tipp: Die Brühe läßt sich auch selber herstellen. Das Fleisch mit 1 Bund Suppengrün in $\frac{3}{4}$ Liter kochendes Salzwasser geben und gar kochen, anschließend durch ein Sieb gießen.

Statt Ragoût fin-Förmchen kann man auch Keramikschälchen verwenden.

Mit Christine gekocht am 29.12.2006



Bilder: LH Verlag

Thüringer Klöße

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln
 1 Esslöffel Butter
 2 Scheiben Weißbrot
 Essig
 Salz

Zubehör:

Leinensack zum Auspressen
 der Kartoffeln u. ein Reibeisen.

Bild: LH Verlag



Zubereitung:

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Dann in Butter goldgelb braten. Kartoffeln schälen - die Kartoffeln aufteilen (2 zum Reiben, 1 für Brei)
 - die Kartoff. für Brei mit reichlich Salz kochen, anschl. zu Brei stampfen.
 - während die Kartoffeln kochen, die anderen mit einem Reibeisen reiben, etwas Essig dazu, damit die helle Farbe gesichert wird.

Im Kartoffelpreßsack möglichst trocken auspressen. Preßwasser auffangen, die Stärke darin absetzen lassen und zu der trockenen Kartoffelmasse geben.

Die heiße, gestampfte Kartoffelmasse dazu geben, kräftig unterrühren, damit die Stärke verkleistert, evtl. 1 Kelle kochendes Wasser dazu geben, Teig darf nicht zu fest sein!

Mit feuchten Händen Klöße formen und jeweils in die Mitte der Klöße einige Brotwürfel hineindrücken. Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin garen. Sind die Klöße im Wasser, darf dieses nicht mehr kochen. Die Klöße sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen. Sofort servieren.

Thüringer Klöße zum Enten- und Wildbraten servieren.

Tipp: Hände vor dem Formen der Masse, in kaltes Wasser tauchen.

Ein Rezept von Christine

Woran erkennt man einen echten Thüringer Kloß?

Wirft man einen Kloß schwungvoll aus dem Handglenk gegen eine Wand und der Kloß kommt genau so schwungvoll zurück - ist er kein Thüringer Kloß!