

Würzfleisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Suppenhühner (oder Hähnchenfilet)
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 4 Champignons (wahlweise)
- Salz
- 3 TL Butter
- 3 TL Weizenmehl
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1 Zwiebel (klein)
- 100 g geriebener Käse (nach Wahl)
- 4 Soufflé-Förmchen (zu den [Förmchen*](#))



Zum Servieren

- Zitronensaft
- Worcestersauce

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

So machst du Würzfleisch selber

1. Gib das Fleisch in einen Topf, bedecke es mit Wasser und füge etwas Salz und ein Lorbeerblatt hinzu. Koche es weich und schneide es dann in kleine Würfel.
2. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein. Wer Ragout Fin mit Champignons zubereitet, der putzt sie und schneidet auch sie klein.
3. Schmelze die Butter in einem mittelgroßen Topf und dünste die Zwiebelwürfel und Champignons darin an.
4. Gib das Mehl hinzu, röste es unter Rühren goldgelb und gieße dann die Hühnerbrühe (Fleischsud) zu. Lasse die Sauce unter Rühren aufkochen, würze sie mit Salz und Zitronensaft und hebe dann das Fleisch unter.
5. Verteile das Ragout auf kleine ofenfeste Förmchen, bestreue sie mit Käse und überbacke sie im auf 220°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen, bis der Käse

Farbe bekommt.

6. Serviere das Würzfleisch im Förmchen, das du auf einen Teller stellst. Reiche dazu Toastbrot, eine Zitronenscheibe und Worcestersauce.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

