

Unsere köstliche Heimat | Harzer Würzfleisch im Kartoffelstroh

Zutaten für 4 Personen

Für das Würzfleisch:

- 600 g Schweinefleisch aus der Schulter
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 60 g Mehl
- Zitronensaft, frisch gepresst
- Zitronenscheiben
- Weißwein, halbtrocken
- Worcestersauce
- mittelalter Gouda, gerieben
- Lorbeerblätter
- Piment
- Salz
- Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

- 8 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit kaltem Wasser geben. Das Fleisch sollte knapp bedeckt sein. Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Piment und Lorbeerblätter zufügen, zum Kochen bringen und alles 1 bis 1 1/2 Stunden langsam köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

Das weiche Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen und zur Seite stellen. Das abgekühlte Fleisch in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Butter zerlassen. Mehl hinzugeben, verrühren und mit der Butter gut vermischen. Nach und nach unter Rühren so viel Brühe angießen, bis eine sämige Sauce (ohne Klümpchen) entsteht. Die Sauce köcheln lassen. Mit Zitronensaft und Weißwein pikant abschmecken. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

Das gewürfelte Fleisch in die Sauce geben und unterrühren.

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Ausreichend Öl in einer Fritteuse oder einem geeigneten Topf erhitzen. Die Kartoffelstreifen in ein Metallsieb geben und im heißen Fett goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend wie ein Nest auf einen hitzefesten Teller geben.

Das Würzfleisch auf das Kartoffelstroh geben. Mit geriebenem Käse im Ofen bei 200 °C Oberhitze überbacken. Mit Zitronenscheibe und Worcestersauce servieren.

Tipp:

Das Ragout kann auch portionsweise in kleine Auflaufförmchen gefüllt und mit Käse überbacken werden. Dann Toastbrot und Worcestersauce zum Würzfleisch servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 01.04.2017

Region: Sachsen-Anhalt