

## Ragout fin

### Für 4 Portionen

500 g gekochte Kalbfleisch	40 g Butter	2 EL Mehl
1 Tasse Brühe	2 Eigelb	6-8 EL Weißwein
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	geriebener Käse
Zitronenscheiben	Worcestersauce	

Das gekochte Fleisch in kleine Würfel schneiden und in der 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 einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

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

Mit Zitronenscheiben garnieren und nach Belieben etwas Worcestersauce darüber träufeln.

NN am 31. März 2025