

Würzfleisch

Zutaten für vier Personen



500 g Schweinefleisch
2 Dosen
Champignons
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
3 Körner Piment
1l Gemüsebrühe
2 EL Butter
4 EL Mehl
100 ml Weißwein trocken
Saft einer ½ Zitrone
Worcestersauce
Salz & Pfeffer
300 g Gouda gerieben
Toastbrot

1. Pilze und Zwiebelwürfel hinzufügen und garkochen lassen.
2. Mit Brühe aufgießen, Piment und Lorbeerblatt hinzufügen.
20 Minuten köcheln lassen.
3. Brühe und Fleisch in ein anderes Gefäß geben.
4. Butter im Topf erhitzen, Mehl zugeben, kurz anrösten. Nach und nach mit Brühe unter Rühren wieder aufgießen, damit die Sauce sämig wird.
5. Fleisch und Champignons wieder in Topf geben. Weißwein hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.
6. Würzfleisch in feuerfeste Förmchen geben und mit Gouda bestreuen. Das Ganze für 10 Minuten bei 150 Grad im Backofen backen.

Mit Worcestersauce, Zitronensaft und Toastbrot genießen.