

Nudeln mit Würzfleisch...



Würzfleisch oder vielen auch als Ragout fin bekannt, ist ein Gericht aus kleinen Fleischstücken vom Schwein, Geflügel oder Kalb, verfeinert mit Pilzen und weiteren Zutaten in einer pikanten sämigen Sauce. Das Fleisch wird gekocht und aus der entstehenden Brühe eine weiße Sauce zubereitet, die mit Mehlschwitze gebunden und mit Eigelb und Sahne legiert wird. Es entsteht ein helles, sehr mildes Gericht mit viel Sauce. Jeder kennt das als leckere Vorspeise mit Käse überbacken in einem kleinen Näpfchen und dazu Toast. Oft genießt man es auch auf einem Steak, was sich dann "Steak au four" nennt. Nun, eines Tages hatte ich nichts gescheites mehr für ein ordentliches Mittagessen im Haus außer eine Dose "Harzer Würzfleisch" und einer Packung Nudeln. Also machte die Not erfinderisch und es entstand dieses (meiner Meinung nach) sehr schmackhafte Gericht. Man kann damit sehr viel experimentieren und dem Essen so ziehmlich jede Geschmacksrichtung verpassen. So haben sich bei mir daraus zwei Lieblingsgerichte etabliert, eins mit "italienischen Flair" und eins welches in die Richtung "Mexikanisch" geht. Beschreiben werde ich hier die italienische Variante...

Die Zutaten (Rezept für 2 Personen):

- Eine Dose Würzfleisch (400g)
- 200 g Nudeln (Fusilli)
- 50 ml Milch (mind. 3,5% Fett)
- 50 g Käse (Gouda, Tilsiter)
- eine Prise Pfeffer
- eine halbe Zehe Knoblauch
- Oregano (1 Tl)
- Basilikum (1 Tl)

Die Anleitung

Zuerst setzt Ihr die Nudeln auf, wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser. Während diese garen, widmet Ihr Euch dem Würzfleisch. Am Besten geht die Zubereitung in einem Wok. Erst die Milch reingeben, dann das Würzfleisch und alles langsam erhitzen. Wenn das Würzfleisch dann "blubbert" gebt Ihr Pfeffer sowie Basilikum und Oregano (am Besten frisch!) dazu und verrührt alles ordentlich. Nun noch die fertig gegarten Nudeln abtropfen lassen, dazugeben und wieder verrühren. Zum Schluss noch den Käse in kleinen Stücken unterrühren und zerlaufen lassen. Ganz kurz aufkochen und schon ist das Gericht fertig. Zum Nachwürzen empfiehlt sich natürlich wie gewohnt Worcestersauce, welche noch einmal den "gewohnte" Geschmack bringt.

Guten Appetit!