

Ragout fin vom Schwein für ca. 12 - 14 Personen

ca. 200ml/ Schale pro Person

Die Zubereitung erfolgt in 3 Phasen

Wichtig: Alles zurechtlegen, denn bei Mehlsößen hat meine keine Zeit etwas zu suchen.

1. Brühe mit Fleisch kochen / Fleisch kalt werden lassen
2. Fleisch schneiden/ Soße zubereiten/ Ragout-Masse bis 4 Stunden kalt durchziehen lassen
3. Einfüllen / Käsekruste vorbereiten - Backen

Zutaten Phase1:

- 1200 - 1400 g Schweinefleisch Schinken oder Schnitzelbraten "1 Nuß")
250 - 300 g Kochfleisch *; Durchwachsen v. Rind(nur für gehaltvolle Brühe)
[oder auch ca. 500 g Hochrippe oder Beinscheibe v. Rind dann entfällt "*"]
2 bis 3 Markknochen
Gekörnte Brühe (bei Bedarf)
1 kleinen Sellerie, 3 mittlere Möhren, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Piment, Pfeffer...

Zutaten Phase2:

- 200 - 250 g Margarine "Marina"
10 - 12 Eßl. Mehl (405er)
1 Zitrone
1 Muskatnuss als Nuss zum reiben
Zucker
200..300ml (halb)trockenen vollmundigen Weißwein (Riesling; Müller Turgau)

Zutaten Phase3:

- 250 g Guodakäse am Stück (ca.2 Tage im Kühlschrank trocknen lassen – reibt sich besser), Butter, Semmelbrösel
-

Es geht los:

1. Fleisch-Brühe ansetzen(diese wird mit Salz gekocht!, damit das Fleisch schmeckt – auch auf die Gefahr, dass das Fleisch etwas auslaugt, den Geschmack bringen man wieder rein)

in der Reihenfolge:

- gewaschene Knochen, Kochfleisch, Schweinefleisch in den großen Schnellkochtopf einschichten,
- kaltes Wasser auffüllen – es sollten möglichst ca. 2,5- 3Liter sein und bis zum Topfrand sollen ca. 3-4 cm bleiben)
- Wurzelwerk/ Zwiebel/ Knoblauch,3-4 Pimentkörner, 10 Pfefferkörner, 2 Eßl. gekörnte Gemüsebrühe, 1 gehäuften Teelöffel Salz, 1/2 Tl. Paprika (färbt schön)

Quelle: www.igel-lausitz.de

- Schnellkochtopf schließen – gemäß Gebrauchsanleitung – bis Kochstufe erreicht ist
- ca. 45 min lang auf kleinster Stufe weiter köcheln lassen
[Kochstufe beobachten – Sicherheitsventil spricht schnell an, dann geht Aroma verloren]
- Topf ca. 5 – 10 min auf der kalten Platte stehen lassen. Topf muss sich sicher öffnen lassen, gegebenenfalls Abkühlung im Wasserbad unterstützen. Deckel vorsichtig abnehmen, da Brühe jetzt immer noch kocht und Gasblasen im Fleisch platzen können!!! ----> Verbrühungsgefahr !!! Nach ca. 5 min hat sich dann der Topf beruhigt und es kann weiter gearbeitet werden.

Fleisch von Brühe trennen, abtropfen lassen. Fleisch mehrere Stunden erkalten lassen. Brühe durch das Sieb geben. Wenn am nächsten Tag erst weitergearbeitet wird, Brühe mit Deckel abdecken und sehr kalt stellen.

2. Fleisch schneiden

Das kalte Fleisch in 4 bis 6mm Würfel schneiden. Die Würfel in einem nicht zu kleinen Topf geben, indem dann noch ca. die gleiche Menge Soße passt.

3. Ragout-Fin-Soße

Brühe kurz aufköcheln. In dieser Zeit mit der Mehlschwitze beginnen.

Basis Mehlschwitze: Margarine zerlassen, die 10 – 12 Eßl. Mehl einrühren, unter Hitze Fett und Mehl gleichmäßig verrühren, Topf dabei etwas anheben, das nichts anbrennt

- schrittweise die köchelnde Brühe zugeben und unter die Mehlschwitze rühren. Mit kleinen Brühemengen beginnen. Topf muss immer warm bleiben. Erst wenn die zähe Mehlschwitze keine Klumpen hat, mehr Brühe zugeben. ACHTUNG Mischung blubbert gern auf die Hand.

- Wenn sich die Masse etwas leichtgängiger Rühren lässt – dennoch sehr zähflüssig ist, mit der Brühe aufhören. Topf zur Seite nehmen.

- Muskat 3/4 Nuss darüber reiben, dazu einen halben Teelöffel Zucker,

- erst jetzt die 150–200ml Wein einrühren, Topf wieder auf der Platte, Die Masse sollte jetzt zähflüssig sein. Masse immer in Bewegung halten.

- Bei Bedarf mit Wein und/oder Brühe, je nach Geschmack, weiter die gewünschte Dickflüssigkeit einstellen. Soße nicht dünnflüssig machen!

- mit Salz/ Zucker/ Zitronensaft abschmecken.

- fertige Soße heiß unter die Fleischwürfel heben. Mehrere Stunden ziehen und erkalten lassen.

Quelle: www.igel-lausitz.de

Hinweis zum Anrichten

- Ragout in die hitzebeständigen Förmchen füllen, Rand bis hoch anstreichen – für Krustenansatz wichtig!
- mit Semmelbrösel eine hauchdünne Trennschicht zum Ragoutfinmasse einstreuseln.
- den geriebenen Käse locker überstreuen. Für einen kräftigeren Geschmack kann man zum Gouda eine Prise Parmesan zugeben
- 3 winzige erbsengroße Butterflöckchen oben auf dem Käse verteilen, dient mehr der punktuellen Bräunung der Kruste
- Backofen vorheizen, mit Umluft bei ca. 200°C 20min überbacken,
- in der Schlussphase kann mit dem Grill, falls sich keine Bräune einstellt nachgeholfen werden

mit Toast, Semmeln oder Weißbrot, geschnittener Zitrone, servieren.

(evt. Worcestersoße für ein paar Spezialisten in Reserve halten – ein gutes Würzfleisch wie es auch genannt wird, braucht dieses eigentlich nicht)

In dem Sinne viel Spaß, gutes Gelingen, keine Verbrennungen
und Einen Guten Appetit wünscht

Euer Rudi



P.S:

Achtung! Frisches Ragout Fin nicht aufheben – gärt schnell. In fertige Formen gefüllt kann man es gut einfrieren.

Tipp! Schmeckt auch ungebacken sehr gut