

Rezept Ragout Fin (Kalbsragout überbacken)

Zutaten:

200 g Champignons
50 g Butter
50 g Mehl
Saft einer Zitrone (Zitronensaft)
2 Eigelb
0,5 l Kalbsbrühe
500 g kaltes Kalbfleisch (Reste vom Vortag)
100 g Hartkäse (Typ Emmentaler)
Salz, Pfeffer, frischgeriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Den Ofen 200° C vorheizen.

Die Pilze mit einem Tuch säubern, vierteln und in einem kleinen mit Topf wenig Butter, Salz und den Zitronensaft dämpfen. Warmhalten.

Das Kalbfleisch regelmäßig würfeln und zu den Pilzen geben.

In einem anderen Topf eine Einbrenne mit je 50 gr. Butter und Mehl herstellen, mit der Brühe ablöschen.

Vom Feuer ziehen und Zitronensaft und die Eigelbe unterrühren.
Kalbfleisch und Pilze zugeben.
Würzen und abschmecken.

Die Masse in die feuerfesten Förmchen geben und mit Käse bestreuen.

Solange überbacken, bis eine schöne Käsekruste vorhanden ist.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)