



WÜRZ- FLEISCH

mit
DER RADEBERGER
Scheiben
& Reibekäse

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 4 Personen:

500 g Hähnchenfleisch (super für Resteverwertung!)
4 – 5 Champignons oder 2 – 3 Möhren
3 TL Butter
ca. 100 – 150 ml Hühnerbrühe (oder Sud vom Kochen des Fleisches)
1 Zwiebel
1 Zitrone
200 g Heinrichsthaler Gouda Reibekäse

1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Außerdem werden benötigt:
4 Soufflé-Förmchen oder 1 große runde Auflaufform
Worcester Sauce

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Falls kein bereits gekochtes Hühnerfleisch vorhanden ist, zunächst ein Suppenhuhn zusammen mit etwas Salz und dem Lorbeerblatt in Wasser gar kochen. Anschließend etwas abkühlen lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stückchen zupfen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Alternativ die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten. Anschließend die Champignons dazugeben und einige Minuten mitbraten. Bei Verwendung von Möhren diese ebenfalls dazugeben und etwas länger mitdünsten.

Nun das zerkleinerte Hühnerfleisch dazugeben und mit der Hühnerbrühe oder dem Kochsud aufgießen. Mit 3 EL frisch gepresstem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt geht es an den Käse: Etwas geriebenen Heinrichsthaler Gouda unterrühren, einmal aufkochen lassen, bis eine cremige, gut gebundene Masse entsteht.

Das Ragout nun auf die vier Soufflé-Förmchen verteilen oder in die große Auflaufform geben.

Für die knackige Käsekruste den restlichen Reibekäse gleichmäßig auf die Ragout-Förmchen (oder die Auflaufform) verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 10 bis 15 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Klassisch wird das Gericht mit einer viertel Zitrone und der berühmten Worcester-Sauce gereicht. Und dann kommt der schönste Moment: wenn der Löffel durch die goldbraune Käse-Kruste knackt und in das cremige Ragout dippt. Einfach himmlisch.

Wir hoffen, euch mundet dieses klassische, sächsische Gericht ebenso wie uns!

Lasst es euch schmecken.

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/