

## **Ragu-Feng-Pfannkuchen**

*Das Rezept stammt von Oma Friedel. Und da sie aus dem Sauerland kam, spricht man nicht Ragout-Fin sondern Ragu-Feng.*

### **Zutaten:**

- gut 500gr Schweinefleisch (Nuss, Schnitzfleisch geht auch)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Lorbeerblätter
- Pfeffer, Salz
- Margarine
- Mehl
- Kaffeesahne
- Worcestershire (sprich: Wuuster) Sauce (am besten von LEA & PERRINS!)
- Zitronensaft
- trockener Weißwein

### **Zubereitung:**

Wasser zum Kochen bringen, geschälte Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer und das Schweinefleisch zugeben. Den während des Kochens entstehenden „Fleischschaum“ mit einem Schaumlöffel entfernen. Das Fleisch gar kochen aber nicht faserig!

Fleisch entnehmen, abkühlen lassen, dann (am besten mit einem Elektromesser) auf einem großen Brett in kleine (etwas ½ cm große) Würfel schneiden; beiseite stellen.

Margarine in einen Topf geben, schmelzen lassen und Mehl hinzufügen – schwitzen lassen und dann mit der noch warmen Fleischbrühe zu einer nicht zu flüssigen Sauce aufrühren. Etwas Kaffeesahne hinzufügen. Mit Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch untergeben – fertig ist das Ragu-Feng!

### **Serviervorschlag:**

Die halbe Seite eines Pfannkuchens mit Ragu-Feng belegen und die freie Hälfte darüber klappen. Dazu einen leckeren (gemischten) Salat.

*Chuten Appetit!*