

# Harzer Würzfleisch im Kartoffelstroh

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/14/harzer-würzfleisch-im-kartoffelstroh/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/14/harzer-würzfleisch-im-kartoffelstroh/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Würzfleisch:

- 600g Schweinefleisch aus der Schulter
- 2 Zwiebeln
- 30g Butter
- 60g Mehl
- Zitronenscheiben
- Zitronensaft, frisch gepresst
- Weißwein, halbtrocken
- Worcestersauce
- geriebener mittelalter Gouda
- Lorbeerblätter
- Piment
- Salz
- Pfeffer

### Für das Kartoffelstroh:

- 8 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Öl zum Braten/Frittieren

### Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Fleisch sollte knapp bedeckt sein. Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Piment und Lorbeerblätter zufügen. Alles zum Kochen bringen und ca. 1 - 1/2 Stunden langsam köcheln lassen. Dabei immer wieder den Schaum abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

Ist das Fleisch gar, aus dem Topf nehmen, es abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen. In einem Topf Butter zerlassen, Mehl hinzugeben, gut vermischen und nach und nach unter ständigem Rühren so viel Brühe zugeben, bis eine sämige Sauce entsteht. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Sauce mit Zitronensaft und Weißwein pikant abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das klein gewürfelte Fleisch in die Sauce geben und unterrühren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Julienne/Streifen schneiden. Ausreichend Öl

in einer Fritteuse oder einem geeigneten Topf erhitzen. Die Kartoffelstreifen in ein Metall-Sieb geben und im heißen Fett so lange braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und wie ein Nest auf einen hitzefesten Teller geben.

Das Ragout auf das Kartoffelstroh geben, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 200°C Oberhitze überbacken.

Das Würzfleisch mit Zitronenscheiben und Worcestersauce servieren.

Rezept: MDR - Unsere köstliche Heimat vom 1.4.2017

Episode: Harzer Würzfleisch