

## DDR Würzfleisch nach FeinSte Rubs Art

Stell dir vor, wie der löffelweiche, cremige Klassiker im Förmchen vor dir brutzelt, während eine goldgelbe Käsekruste darauf wartet, geknackt zu werden. Dieses Würzfleisch trägt eine ganz besondere Handschrift: Deine eigene! Indem das zarte Hühnerfleisch von der ersten Sekunde an im Gewürzsud der No. 17 Wild gar zieht, saugt es die tiefen, harzigen Aromen von Wacholderbeeren und Lorbeer tief auf. Das große Finale bestimmst du selbst an der Pfanne: Beim Verfeinern der samtigen Sauce entscheidest du ganz nach Gefühl, wie viel Waldaroma dein Gaumen heute braucht. Ein absolut ehrlicher, maßgeschneiderter Kulinarik-Kult!

---

### Zutaten

#### Für das Fleisch & den Gewürzsud:

- 500g Hähnchenbrustfilet
- 1,5 EL No. 17 Wild"
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel, halbiert
- Wasser

#### Für die samtige Sauce & das Finish:

- No. 17 Wild" (nach Geschmack)
  - 50g Butter / 45g Weizenmehl
  - ca. 500–550ml Hühnerbrühe
  - 2–3 Spritzer Worcestershiresauce
  - 1–2 TL Zitronensaft
  - 150g Gratinkäse (z.B. Gouda)
  - Zitronenspalten & Toastbrot
- 

### Zubereitung

1. **Das Aroma-Bad:** Lege die Hähnchenbrustfilets mit dem grob zerkleinerten Suppengrün und der halbierten Zwiebel in einen Topf. Fülle ihn mit kaltem Wasser auf, bis alles bedeckt ist. Rühre 1,5 EL No. 17 Wild ein. Bringe den Sud zum Kochen und lass das Fleisch bei kleiner Hitze ca. 25–30 Minuten sanft gar simmern.

2. **Fleischschneiden & Brühesichern:** Nimm das Fleisch aus dem Topf und lasses kurz abkühlen. Gieße die Brühe durch ein feines Sieb und fange sie auf. Schneide das saftige Hähnchenfleisch in feine, mundgerechte Würfel (ca. 1 cm).

3. **Die helle Einbrenne:** Schmelze die Butter in einem frischen Topf bei mittlerer Hitze. Gib das Mehl hinzu und verrühre es zu einer hellen Mehlschwitze. Gieße nun nach und nach unter ständigem, kräftigem Rühren deine selbstgekochte Hühnerbrühe hinzu, bis eine sämige Sauce entsteht. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

4. **Die Vollendung nach Gefühl:** Gib die Hähnchenwürfel in die Sauce. Streue nun das No. 17 Wild ganz nach deinem eigenen Geschmack in die Einbrenne. Rühre um, schmecke ab und taste dich an deine perfekte Intensität heran. Mit Zitronensaft und Worcestersauce abrunden und 5 Minuten auf kleinster Stufe ziehen lassen.

5. **Goldgelb überbacken:** Heize deinen Ofen (oder die Grillfunktion) auf 200°C vor. Verteile das Würzfleisch auf feuerfeste Förmchen, bestreue es üppig mit dem Gratinkäse und backe es für ca. 8–10 Minuten, bis der Käse eine goldbraune, knusprige Kruste bildet.

### Ser vier vorschlag

Serviere das Würzfleisch zischend heiß direkt aus dem Ofen, dekoriert mit einer Zitronenspalte. Dazu gehört traditionell eine Scheibe knusprig getoastetes Toastbrot, um die samtige, waldig-würzige Sauce restlos aufzusaugen.