

Cassoulet

Zutaten (6-8 Personen)

500 g weisse Bohnen (oder 1 Dose)
3 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 3 Nelken
1 Gänsekeule
2 Knoblauchzehen
125 g geräucherter magerer Speck
250 g Schweineschnitzel
1 Bund Petersilie
250 g Hammelfleisch (mager)
60 g Gänseschmalz
Paniermehl
200 g feine Knoblauchwurst
1 Glas herber Rotwein
Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Gänsekeule entbeinen und, zusammen mit dem übrigen Fleisch, würfeln. In Gänseschmalz, Zwiebeln und dem gewürfelten Speck anbraten. Das gewürfelte Suppengrün und die in Scheiben geschnittene Wurst dazu geben, mit Rotwein begießen und garen lassen. Hinzu kommt dann das Tomatenmark, Cayennepfeffer, zerkleinerte Knoblauchzehe, gehackte Petersilie, Lorbeerblatt und die Nelken. Anschließend die Bohnen dazugeben und alles gut mischen.

Das Cassoulet wird dann in eine gefettete feuerfeste Form gefüllt, dick mit Paniermehl bestreut und reichlich Butterflöckchen aufgesetzt. Im heißen Ofen überbacken (am besten mit der Grillfunktion). Wenn die Paniermehlschicht hart ist, den Eintopf herausnehmen und mit zwei Gabeln die Kruste zerteilen, unter das Cassoulet heben, wieder mit Paniermehl bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen und noch einmal überbacken. Die gleiche Prozedur ein drittes Mal wiederholen. Beim letzten Mal die Kruste jedoch nicht mehr unterheben, sondern direkt servieren.

Noch ein Tipp: Es empfiehlt sich besser eine hohe Auflaufform mit geringerem Durchmesser zu nehmen, dann bleibt der Eintopf saftiger.