

Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

FRANKREICH



Cassoulet aus Bohnen, Hammel- und Schweinefleisch

Zutaten:

500 g getrocknete weisse Bohnen
125 g durchwachsener Speck
1 mittelgrosse Knoblauchwurst
250 g Schweinefleisch
250 g Hammelfleisch
60 g Butterschmalz
2 Zwiebeln (grob würfeln)
3 Knoblauchzehen (halbieren)
1 Bund Suppengrün
50 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian,
2 Nelken, 1 Lorbeerblatt
4 Scheiben Weissbrot
(geröstet und zerbröselt)

Zubereitung:

Bohnen über Nacht einweichen, am nächsten Tag mit zerdrückten Knoblauchzehen, Speck und Wurst aufkochen. Das Fleisch in Würfel schneiden, in der Pfanne zusammen mit Zwiebeln, Lorbeerblatt und Suppengrün in heissem Fett kräftig an-braten und zu den Bohnen geben. Tomatenmark und Gewürze dazurühren und alles bei mässiger Hitze garen. Speck und Wurst herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit den Bohnen vermengen. Das Cassoulet in eine feuerfeste Form füllen, mit der Hälfte der Weissbrotbrösel bestreuen und im Ofen bei 175 °C (140 °C Umluft) etwa zwei Stunden backen. Zwischendurch immer wieder die entstehende Kruste unter das Bohnen-Fleisch rühren und die restlichen Weissbrotbrösel darüberstreuen.

Unsere Weinempfehlung:

Ein verführerischer Merlot aus Frankreich.