Cassoulet

Das Rezept für das französische Cassoulet mit weißen Bohnen und Fleisch ist ein hervorragendes Eintopf-Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,7 h

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 13,2 h



Zutaten

2 Stk.	Bratwürste (geräuchert)
500 g	weiße Bohnen (große)
250 g	Bauchspeck (geräuchert)
500 g	Selchfleisch (mager)
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Möhre (große)
6 Stk.	Knoblauchzehe
0.25 Stk.	Sellerieknollen
250 ml	Weißwein, trocken
500 ml	Fleischfond
1 EL	Tomaten
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	Butterschmalz
4 Zweige	Thymian
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **französische Cassoulet** weichst du die Bohnen am besten über Nacht in kaltem Wasser ein. Am nächsten Tag kochst du sie in Salzwasser etwa 90 Minuten, bis sie weich sind, und lässt sie dann gut abtropfen.

2. Während die Bohnen kochen, schälst du die Zwiebel und Knoblauchzehen und zerhackst sie klein. Die Sellerieknolle, Karotte, Bratwurst und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

3. In einem großen Kochtopf brätst du den Speck in Butterschmalz an, bis es von allen Seiten goldbraun ist. Gib das vorbereitete Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch hinzu und brate es für ein paar Minuten mit, damit es etwas Farbe bekommt. Nun rührst du das Tomatenmark ein und fügst die Bohnen sowie die Bratwürste hinzu. Lass alles gut anrösten, damit sich köstliche Aromen entwickeln, und lösche dann mit Weißwein ab. Anschließend gießt du alles mit der Fleischbrühe auf und würzt die Mischung mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, gehackte Petersilie und Thymian. Jetzt gibst du das Selchfleisch hinzu und lässt das Cassoulet zugedeckt etwa eine Stunde bei niedriger Temperatur köcheln, damit sich alle Aromen gut verbinden.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Beim Gemüse kann man das französische Cassoulet nach Belieben noch mit frischen Tomaten, Stangensellerie oder Tomaten aus der Dose erweitern.