



## REZEPT

# CASSOULET



## ZUBEREITUNG

- Getrocknete Bohnen am Vortag in Wasser einlegen.
- Am nächsten Tag abtropfen lassen und in ein Geschirrtuch geben.
- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Karotten, zwei Knoblauchzehen und eine Zwiebel schälen. Nelke in die Zwiebel drücken. Karotten schneiden, Knoblauch klein hacken.
- Karotten, Knoblauch, Zwiebel, Schwarte, ein Bouquet garni, eine Tomate, Schweinebauch und weiße Bohnen in einen gusseisernen Topf geben. Alles mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Anschließend bei schwacher Hitze 1,5 h köcheln lassen.
- Die restlichen Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Das Entenschmalz in einem zweiten Topf zum Schmelzen bringen und darin die Lammschulter goldbraun braten. Fleisch herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch 2 bis 3 Minuten im Fett anbraten, dann die Lammschulter mit einem Bouquet garni sowie einer Tomate wieder hineingeben. Würzen. 4 Schöpflöffel Brühe aus dem ersten Topf in den zweiten geben. Anschließend in den zweiten Topf kaltes Wasser hineingeben, bis sämtliche Zutaten bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze 30 min köcheln lassen;
- Knoblauchwurst in Scheiben schneiden. Sie mit etwas Fett in einer Pfanne anbraten. Die Toulouse-Würste hinzugeben, kurz anbraten und dann alles in den gusseisernen Topf Nr. 2 geben. Dort weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Bohnen am Ende der Kochzeit herausnehmen und abtropfen lassen. Auch Fleisch und Würste herausnehmen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.
- Dann mit einer Knoblauchzehe eine Auflaufform ausreiben;
- Die Hälfte der Bohnen in die Form füllen. Fleisch, Würste und Entenschinken auf die Bohnen legen. Bratensaft und restliche Bohnen darüber geben und alles mit Paniermehl bedecken. Für 15 Minuten in den Ofen geben;
- Dann die Kruste aus Semmelbröseln aufbrechen. Dies alle 15 Minuten insgesamt 6-mal wiederholen, jedes Mal neu mit Semmelbröseln bedecken, so dass es sich insgesamt um 7 Lagen Semmelbrösel handelt.



NIVEAU



*Les Javelles*

[www.les-javelles.com](http://www.les-javelles.com)



contact@les-javelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France





REZEPT

# CASSOULET

**Einkaufsliste**

ZUTATEN

- 400 g getrockene weiße Bohnen
  - 200 g Schweinebauch
  - 20 g Schwarte
  - 300 g Lammshulter
  - 4 Toulouse-Würste
  - 300 g Knoblauchwurst
- 4 Confits von der Entenkeule
  - 200 g Karotten
  - 150 g Paniermehl
  - 300 g Tomaten
  - 100 g Zwiebel
  - 4 Knoblauchzehen
  - 2 Bouquets garnis
  - 1 Gewürznelke
  - 1 Essl. Entenschmalz
    - Salz
    - Pfeffer

Les Janelles

[www.les-janelles.com](http://www.les-janelles.com)

contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

