

Cassoulet mit Entenconfit

Französisches Rezept, Region Aquitanien im Department Dordogne

Zutaten für 4 Portionen :

500 g weiße Bohnen
Confit de Canard mit 4 Stücken
(2x Schenkel 2x Brust)
4 kleine grobe Bratwürste
(gut mit Knoblauch gewürzt)
1 Bouquet garni
(Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin)
frischer Thymian
getrockneter Majoran
6 Schalotten
4 Knoblauchzehen
Salz
250 ml Weißwein
250 ml Entenfond



Zubereitung :

Vorbereitung für Cassoulet mit Entenconfit:

Die Bohnen über Nacht einweichen (3 Liter Wasser).

Zubereitung Cassoulet mit Entenconfit:

Die Bohnen im Einweichwasser fast gar kochen (Hat 50 Minuten gedauert). Dabei ist das meiste Wasser verdampft.

Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und halbieren. Vier gut gehäufte EL Entenschmalz vom Confit entnehmen. Darin die Schalotten und Knoblauchzehen anbraten ohne dass sie Farbe nehmen. Mit Weißwein und Entenfond ablöschen. Aufkochen lassen. Die Bohnen und ein paar Zweige frischer Thymian zugeben. Jetzt mit Salz und Majoran abschmecken. Mit dem Salz vorsichtig sein, denn das Entenconfit ist selbst auch salzig!

Das Entenconfit erwärmen, damit die Stücke aus dem Fett geholt werden können. In eine Ofenfeste Form eine Schicht der Bohnen einfüllen, darauf die Entenstücke legen und mit den restlichen Bohnen bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C noch 20 Minuten backen. Die Flüssigkeit sollte dabei vollständig verdampfen. Die Bratwürste braten und auf das Cassoulet legen.

Hinweis der Kochbären zum Cassoulet mit Entenconfit:

Während unseres Urlaubs an der Dordogne haben wir in Sarlat la Caneda ein Cassoulet mit Entenconfit im Einmachglas gekauft. Es enthielt Stücke von der Ente als Confit und Toulouser Würste. Da es uns so gut geschmeckt hat, wollten wir es unbedingt nachkochen. Um das Rezept nachzukochen haben wir uns Enten-Confit mit 4 großen Stücken vom Urlaub mitgebracht. Anstatt der Toulouser Wurst mußte eine schwäbische grobe Bratwurst genügen. Cassoulet ist ein berühmter südfranzösischer Bohneneintopf, der aus der Gegend um Castelnaudry kommt, dort aber mit verschiedenen, meist deftigen Fleischstücken vom Schwein und Hammel gemacht wird.

© WWW.KOCHBAEREN.DE