

Cassoulet aus dem Languedoc

- **Vorbereitungszeit:** 4m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 4m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '4', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '4m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Der berühmte französische Fleischartopfs, der Klassiker der einfachen, südfranzösischen Küche

Zutaten

- 250 g Knoblauchwurst in nicht zu dünnen Scheiben
- 400 g Hammelschulter in 2 cm großen Würfeln
- 300 g Schweineschulter in 2 cm großen Würfeln
- 100 g durchwachsener Speck in kleinen Würfeln
- 100 g Speckschwarte
- 4 EL Gänseschmalz
- 500 g weiße Bohnenkerne, am Vortag eingeweicht
- 1 große Zwiebel mit 6 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter gespickt
- 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 reife Fleischtomaten, gebrüht, gehäutet, in groben Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 3 EL Semmelbrösel
- 4 - 6 Knoblauchzehen angedrückt, nach eigenem Geschmack
- 1 frisches Kräutersträußchen, Bouquet garni
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

Schritt2

In einem ausreichend großen Suppentopf zunächst die Speckschwarte mit Salz, den Bohnen, der gespickten Zwiebel, dem Knoblauch und dem Kräutersträußchen und dem Tomatenmark ansetzen.

Schritt3

Ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, die Bohnen nicht zu weich werden lassen. Danach mit einer

Schaumkelle heraus nehmen, die Brühe passieren.

Schritt4

Das Hammel und Schweinefleisch nacheinander kräftig in Gänseschmalz anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt5

Im gleichen Bratfett die Knoblauchwurst mit dem gewürfelten Speck braten, auch Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Nunmehr in eine ausreichend großen Auflaufform zunächst 1/3 der Bohnen geben, darüber die angebratenen Fleischstücke.

Schritt7

Dann folgen die restlichen Bohnen, dazwischen die Tomaten, zuletzt, obenauf die Wurstscheiben, die noch zu sehen sein sollten.

Schritt8

Mit der Brühe aufgießen, gerade bedecken, frisch gemahlene Pfeffer darüber reiben.

Schritt9

Die Semmelbrösel gleichmäßig darüber streuen und mit dem Bratfett beträufeln. Im Backofen 2 bis 3 Stunden garen zu Ende garen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Direkt aus dem Ofen, rustikal in der Auflaufform auf den Tisch setzen und kräftig zugreifen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** cassoulet, Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassoulet-aus-dem-languedoc/>