

## Kaninchenkeulen Cassoulet



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7

- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Das **Cassoulet** ist herrlich **französisch und rustikal** - alles in einem Topf! Ursprünglich kommt der rustikale Eintopf aus dem **französischen Languedoc**. Das Gericht mit langer Tradition wird in der Regel auf der **Basis von weißen Bohnen** zubereitet. Hinzu kommen verschiedene Fleischsorten und Zutaten wie:

**Speck, Landwürsten, Hammel, Gänse-, Enten- und Schweinefleisch, Gewürzen und Kräutern (wie etwa Knoblauch, Lorbeer, Zwiebeln, Thymian)**. Meist wird regionales Gemüse verwendet. Hierbei ist wichtig darauf zu achten, dass die Zutaten nicht all zu schnell zerfallen, da das Erfolgsgeheimnis des Cassoulet in der langen Garzeit liegt. Die Zutaten unterscheiden sich je nach Region und Familienrezept. Hier bietet es sich an, zu experimentieren und dem Gericht die ganz eigene persönliche Note zu verleihen. Hier finden Sie alles Wichtige rund um das leckere Cassoulet und zahlreiche weitere raffinierte Rezepte.

## Zutaten

- 6 Kaninchenkeulen, pariert, gewaschen, trocken getupft
- 6 -7 El Schweineschmalz
- 350 g durchwachsener Speck am Stück, ohne Schwarte
- 850 ml Kalbsfond
- 300 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 3 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 400 g Möhren, geschält, gewaschen, schräg in 2 cm große Scheiben
- 2 Stangen Staudensellerie, gefädelt, klein gewürfelt
- 100 g Porree, geputzt, in Würfeln
- 1 Dose geschälte, italienische Tomaten, abgetropft
- 1 Dose weiße Bohnen, abgegossen
- 0,5 Bund Bohnenkraut, gezupft
- 0,5 Bund Thymian, gezupft
- 0,5 Bund glatte Petersilie, grob gehackt
- Semmelbrösel von 500 g Kastenweißbrot ohne Rinde
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C ohne Umluft vor heizen.

### Schritt2

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern und scharf in 1 El Schmalz von allen Seiten anbraten. Mit dem Speckstück auf das tiefe Backblech geben.

### **Schritt3**

Die Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen und über das Fleisch gießen. Auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten weich garen, dabei öfter mit dem Fond begießen.

### **Schritt4**

Aus dem Ofen nehmen, in einem ausreichend großen Bräter umleeren, warm halten, den Speck in 1cm große Würfel schneiden.

### **Schritt5**

Den Bratenfond in einen Bratentopf umleeren, das Gemüse und die weißen Bohnen, bei kleiner Hitze 10 min. köcheln lassen.

### **Schritt6**

Die Tomaten grob hacken und samt Fond mit den Kräutern über die Keulen und den Speck geben.

### **Schritt7**

Die Toastbrotbrösel im dem restlichen Schweineschmalz bräunen und über dem Cassoulet verteilen.

### **Schritt8**

Zunächst für 45 min. auf der mittleren Schiene garen, danach den Backofen auf 200 ° C hoch fahren und überbacken.

**Rezeptart:** Eintöpfe, Kaninchen, Wild **Tags:** alles in einem topf, herrlich französisch, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenkeulen-cassoulet/>