

Rillettes von Ente oder Gans



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Rillettes, der tolle französische Brotaufstrich und ideale „Resteverarbeitung“

Zutaten

- 4-5 Gänse oder Entenkeulen und übrig gebliebene Gänse oder Entenfleisch vom Vortag
- 1/4 l Entensoße oder den Bratensatz mit dem Fett

- Schweineschmalz
- 4 cl Aprikosenkonfitüre (vorzugsweise Armagnac)
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das gebratene Geflügel absuchen, recht klein würfeln oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Schritt3

Die Zwiebeln in reichlich Schweineschmalz und Geflügelfett glasig andünsten und das Fleisch dazu geben, alles zusammen kurz anbraten, schmoren. Anmerkung: Das Schweineschmalz ist für die Festigkeit (Das Geflügelfett hat einen geringen Schmelzpunkt. Darum ergänzt man das Rillettes gern mit zusätzlichem Schweineschmalz

Schritt4

Mit dem Armagnac und dem Entenfond ablöschen, würzen und den gehackten, frischen Thymian dazu geben.

Schritt5

20-30 min. im eigenen Saft leise köcheln lassen, reduzieren und herzhaft, würzig pfeffern.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf knusprig, frischem Bauernbrot oder Baguette immer ein Genuß. In verschließbare Gläser abgefüllt, ist Rillettes im Kühlschrank bis zu 2 Monate haltbar.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bodenständig, brotaufstrich, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rillettes-von-ente-oder-gans/>