

Cassoulet - Bohnen-Eintopf mit Fleisch

Für 6-8 Personen

500 g weiße Bohnen, (Dose)	2-3 mittelgroße Zwiebeln	2-4 Knoblauchzehen
Petersilie, Thymian	1 Lorbeerblatt	250 g Paprikawurst
350 g Hähnchenunterschenkel	100 g Räucherspeck	250 ml Hühnerbrühe
Grizzly Snacks, (Würste)	3 EL Gänseschmalz	3 Fleischtomaten
2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	

Den Räucherspeck von der Schwarte trennen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden.

In einem weiten Topf das Schmalz mit der Schwarte zerlassen. Die Hähnchenunterschenkel kräftig anbraten und den gewürfelten Räucherspeck dazugeben, ebenfalls anbraten.

Nun folgen die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, anschließend salzen und pfeffern. Das Lorbeerblatt und den Thymian einlegen.

Die Tomaten häuten und vierteln. Kerne herausdrücken, das Fruchtfleisch würfeln und mit den abgetropften Bohnen an das Ragout geben. Die Würste darauf verteilen und mit der Brühe aufgießen, alles bei sehr milder Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Petersilie hacken und mit den Semmelbrösel obendrauf streuen. Im heißen Backofen, mittlere Schiene, das Cassoulet überbacken, bis die Brösel eine knusprige Kruste bilden.

NN am 10. Februar 2019