

Cassoulet vom Schwein

Für 4 Personen

200 g trockene weiße Bohnenkerne	2 Entenkeulen	Salz
1 EL Butterschmalz	1 Gemüsezwiebel	1 l Geflügelbrühe
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	100 g geräucherter Speck
200 g Schweinehackfleisch	Majoran	1 Saitling (Naturdarm vom Lamm)
1 Stange Lauch	2-3 Möhren	

Die weißen Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Fleisch von den Entenkeulen lösen und salzen. In einem großen schweren Schmortopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Zwiebel schälen, würfeln und dazu geben, die Bohnen zugeben und alles mit Brühe angießen. Rosmarin und Lorbeer zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch und die Bohnen weich sind. Mit Salz abschmecken. Den geräucherten Speck sehr fein hacken. Mit dem Schweinehack mischen, mit Majoran und Salz abschmecken. Die Masse in den Darm füllen und wahlweise anbraten oder direkt in das Cassoulet geben. Lauch und Möhren fein schneiden und 15 Minuten vor Kochende zugeben. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. September 2009