

Cassoulet mit selbstgemachten Würstchen

Für 6 Personen

500 g weiße Bohnen	150 g Räucherspeck	1 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	300 g Schweinebauch
4 Entenkeulen (ohne Haut)	1 EL Tomatenmark	2 Möhren
1 kleiner Sellerie	$\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe	Salz
1 TL getrockneter Majoran	4 m Saitling (vom Metzger)	200 g Semmelbrösel

Bohnen über Nacht einweichen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet, Gas Stufe 3). Den Speck in feine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Von den Zwiebelwürfel zwei Esslöffel beiseite stellen. Die Hälfte von dem Speck in Butterschmalz anbraten, Zwiebel, Knoblauch, die Hälfte des Schweinebauches und drei Entenkeulen zugeben, alles gut anbraten. Tomatenmark und die eingeweichten Bohnen zugeben. Möhre und Sellerie putzen, würfeln und ebenfalls zugeben mit der Brühe auffüllen und alles ca. zwei Stunden zusammen im Backofen schmoren. Von der vierten Entenkeule den Knochen auslösen. Das Fleisch mit dem restlichen Speck und Schweinebauch durch den Fleischwolf geben, restliche Zwiebelwürfel, Salz und Majoran zugeben. Die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutel in den Darm füllen, zu Würstchen abdrehen und zum Cassoulet in den Topf geben. Die Hälfte der Semmelbrösel darüber streuen und zur Kruste backen. Unterrühren, die restlichen Semmelbrösel darüber streuen und wieder überbacken. Das Cassoulet im Topf servieren.

Jacqueline Amirfallah 16. Januar 2013