


Cassoulet – Eintopf

«Cassoulet» mit Hals vom Schwarzen Alpenschwein, Speck, Bohnen, Tomaten und Salbei

 4 Personen

Rezept von Anna Pearson

Garzeit ca. 3h
Zubereitungszeit ca. 1h 

«Cassoulet» ist ein klassischer französischer Eintopf, der traditionell in einem weiten Tongeschirr geschmort wird. Die grosse Oberfläche ermöglicht ein optimales Bräunen. Damit sich die typische Kruste bilden kann, muss eine hausgemachte Hühnerbrühe verwendet werden: die den Hühnerknochen entzogene Gelatine bewirkt, dass sich auf der Oberfläche des Eintopfs eine dünne Haut bildet, die mit der Zeit caramelisiert. Dieser Effekt ist mit aus Konzentrat angerührter gekaufter Hühnerbrühe wegen der fehlenden Gelatine nicht möglich – natürlich schmeckt das Cassoulet aber auch damit wunderbar.



Zutaten

- 500g weisse Bohnen (z.B. Lingot oder Cannellini)
- 1 kg Hals am Stück vom Schwarzen Alpenschwein
- 250g Zwiebeln
- 200g Karotten
- 200g Selleriestangen
- 6 Knoblauchzehen
- 200g Speckwürfeli
- 1 Liter hausgemachte Hühnerbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Salbeizweige
- 3 Nelken
- 1 Dose Pelati Tomaten
- 2 dl trockener Weisswein



Serviervorschlag

Den Eintopf auf tiefe Teller verteilen, nach Wunsch mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Wenn man eine Beilage dazu servieren möchte, passt mit Knoblauch eingeriebenes und mit Olivenöl beträufeltes Röstbrot oder einfach gutes frisches Brot gut dazu.

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Wenn nötig das Fleisch auftauen: 24 Stunden im Kühlschrank oder 6 Stunden in einem mit kaltem Wasser gefüllten Gefäss.

Das Fleisch in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden und 1 Stunde vor der Zubereitung salzen.

Die Zwiebeln, Karotten und Selleriestangen in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden, die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

Einen Schmortopf erhitzen, etwas Schmalz darin schmelzen und die Fleischstücke (je nach Grösse des Topfs in ein oder zwei Durchgängen) bei grosser Hitze rundherum anbraten, sodass jedes Stück auf 2-3 Seiten schön gebräunt ist. Das Fleisch in eine grosse Schüssel geben.

Speckwürfeli, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch in den Bräter geben und einige Minuten dünsten, sodass alles ein wenig Farbe annimmt. Zum Fleisch in die Schüssel geben.

Die Bouillon in den Schmortopf geben und aufkochen. Die eingeweichten Bohnen abgiessen und in den Topf geben. Den Lorbeer, den Salbei und die Nelken zugeben und die Bohnen 30 Minuten zugedeckt kochen. Die Nelken und den Salbei entfernen. Das Fleisch mit dem Gemüse, die Pelati und den Wein zu den Bohnen geben – alles soll mit Flüssigkeit bedeckt sein. Salzen und einmal aufkochen.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Schmortopf ohne Deckel in den Ofen geben und ca. 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch schön weich ist und sich eine Fleischgabel ohne Widerstand hineinstecken lässt. Nach 1 Stunde einmal sorgfältig umrühren, danach nicht mehr, damit sich auf der Oberfläche eine knusprig-braune Haut bilden kann und die weichen Bohnen nicht zerfallen. Damit die Fleischstücke schön saftig bleiben, sollten sie möglichst bis zum Schluss mit Flüssigkeit bedeckt sein.



© Kurt Kußstatscher