

Rillettes – Brotaufstrich

Rillettes vom Schwarzen Alpenschwein mit Thymian



Für 4 Gläser à 200 ml Inhalt

Rezept von Anna Pearson

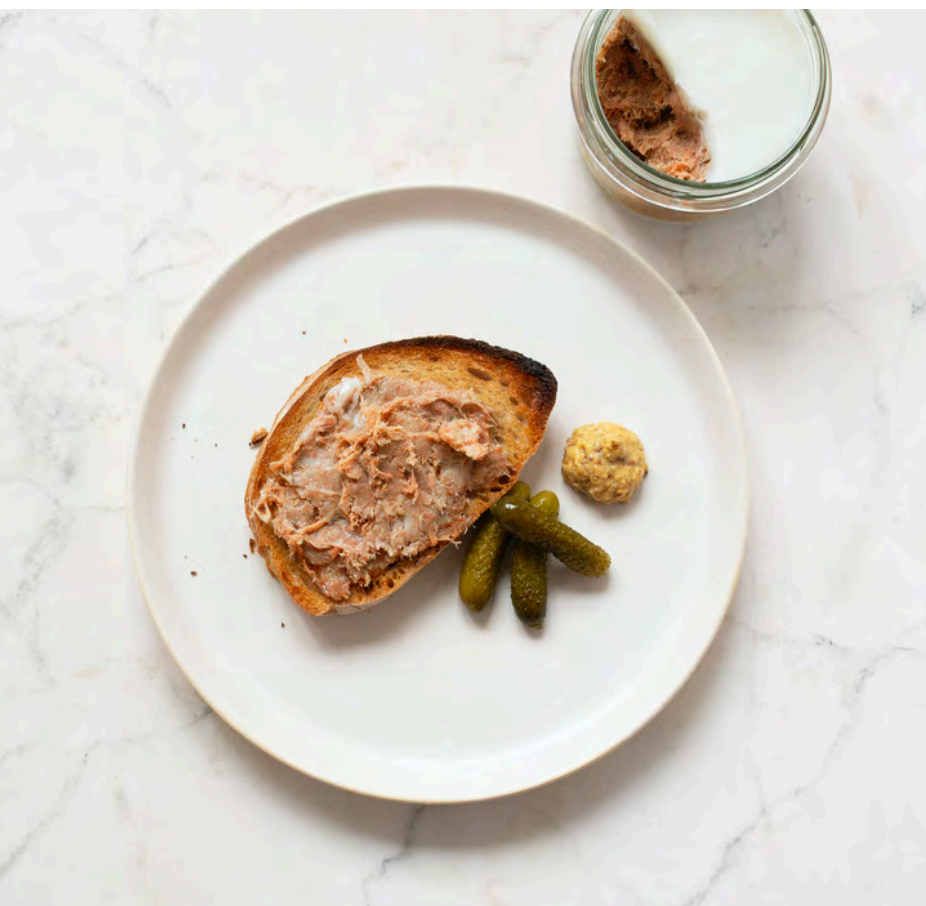
Garzeit ca. 4h

Zubereitungszeit ca. ¾h



Rillettes sind ein französischer Brotaufstrich aus im eigenen Saft und Fett geschmortem und konserviertem Fleisch. Das Fleisch wird dabei so lange gekocht, bis es in seine einzelnen Fasern zerfällt und zusammen mit dem in kaltem Zustand halbfesten Fett eine streichfähige Masse ergibt. Rillettes schmecken wunderbar auf frischem Baguette oder auf gerösteten Brotscheiben.

Anstatt Schulter können auch andere Stücke zum Schmoren verwendet werden, zum Beispiel der Hals. Wer keinen Schweinebauch bekommt, gibt einige zusätzliche Esslöffel Schmalz in die Pfanne, um das fehlende Fett des Bauches zu ersetzen.



Zutaten

- 300g Bauch vom Schwarzen Alpenschwein
- 600g Schulter vom Schwarzen Alpenschwein
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Schmalz
- 4dl trockener Weisswein
- 2 Lorbeerblätter
- einige Thymianzweige
- Salz
- Pfeffer



Serviervorschlag

Die Rillettes schmecken wunderbar auf frisch geröstetem, mit etwas Senf bestrichenem Brot, dazu passt Essiggemüse.

Zubereitung

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

Das Fleisch in 2-3 cm grosse Würfel schneiden.

Die Schalotte und die Knoblauchzehen fein hacken.

In einer Pfanne 1 EL Schmalz schmelzen, Fleisch, Schalotten und Knoblauch zugeben und einige Minuten dünsten, ohne dass die Zutaten Farbe annehmen.

Die Lorbeerblätter und die abgestreiften Blättchen einiger Thymianzweige zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Weisswein dazu giessen – das Fleisch soll gerade eben davon bedeckt sein.

Das Fleisch bei niedrigster Hitze 3-4 Stunden zugedeckt schmoren, bis die Stücke so weich sind, dass sie bei leichtem Druck gleich auseinanderfallen – zwischendurch umrühren.

Mit einem Holzlöffel das weich geschmorte Fleisch kräftig rühren, bis es komplett in seine einzelnen Fasern zerfällt.

Je nachdem, wie viel Flüssigkeit sich noch in der Pfanne befindet, diese bei hoher Hitze noch ein paar Minuten unter Rühren einreduzieren.

Das Fleisch sollte die gesamte Flüssigkeit aufsaugen und schön saftig, jedoch nicht nass sein.

Die Masse grosszügig mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit abgezupften Blättchen einiger Thymianzweige würzen.

Die Rillettes schmecken warm und frisch wunderbar. Typischerweise werden sie jedoch kalt gegessen. Dafür füllt man die Masse in Gläser und bewahrt sie im Kühlschrank auf. Je nachdem, wie lange sie haltbar sein sollen, geht man unterschiedlich vor:

Um die Rillettes für mindestens 2 Wochen haltbar zu machen, die heisse Masse dicht in zuvor ausgekochte Gläser füllen, die Oberfläche glattstreichen. Darauf achten, dass der Glasrand absolut sauber ist. Abkühlen lassen. In einem Pfännchen etwas Schmalz schmelzen und über die Rillettes giessen, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist und das Fleisch luftdicht abgeschlossen ist, sobald der Schmalz abgekühlt und fest geworden ist. Im Kühlschrank aufbewahren.



© Tanja Kutzer