

Oh, là là

Bon
appétit!



Cassoulet
Toulousain



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Cassoulet Toulousain

Zutaten für 4 Personen:

400 g weiße Bohnen, 80 g Schweineschulter mit Schwarte, 40 g Schweinespeck durchwachsen (Frühstücksspeck), 240 g Suppengemüse, 40 g Tomatenmark, 400 g Knoblauchwurst, 80 g Entenkeule, 1 Knoblauchzehe, 1 l Fleischbrühe, Salz und weißen Pfeffer.

Zubereitung:

1. Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, danach abgießen. Die Bohnen in einen Topf mit kaltem Wasser geben und 5 Minuten kochen, Wasser abgießen.
2. Die Bohnen mit dem Suppengemüse in der Fleischbrühe kochen bis sie weich sind. Die Bohnen sollten dabei ganz bleiben. Während des Garens das Tomatenmark unterrühren.
3. Die Entenkeule im Ofen bei milder Hitze garen und das Fett auffangen. Das garte Entenfleisch rausnehmen und in Würfel schneiden.
4. Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und im Entenfett anbraten. Den Bauchspeck sowie den Knoblauch in Stücke schneiden und mit dem Entenfleisch zu den Bohnen mit der Brühe geben.
5. Das Gericht bei 160°C in dem vorgeheizten Backofen 1,5 Stunden garen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Knoblauchwürste als Einlage dazugeben.