

Cassoulet – Lammfleischetopf



- 2 Stück Tomaten
- 2.5 dl Weisswein
- 2.5 dl Hühnerbouillon
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 100 g Specktranchen
- 200 g Schweinsbratwurst
- 500 g Lammragout
- 1 Esslöffel Olivenöl, zum Braten

Zum Fertigstellen:

- 4 Esslöffel Paniermehl
- Olivenöl, zum Beträufeln

Zutaten

- 400 g Bohnen, getrocknet, weiss
- 1 Stück Zwiebel
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 1 Stück Gewürznelke
- 1 Stück Rüebli
- 0.5 Bund Majoran
- 0.5 Bund Thymian

Zubereitung

Für 5-6 Personen

1 Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

2 Am nächsten Tag das Einweichwasser abgiessen, die Bohnen in eine Pfanne geben und mit frischem Wasser gut decken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und der Nelke bestecken und mit den Knoblauchzehen zu den Bohnen geben. Alles aufkochen und die Bohnen auf kleinem Feuer etwa 45 Minuten nicht zu weich garen.

3 Inzwischen das Rüebli schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Majoran- und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, kalt abschrecken, die Haut abziehen und die Früchte in Würfel schneiden.

4 Wenn die Bohnen fast gar sind, das Kochwasser in einen Massbecher abgiessen und mit Weisswein und Hühnerbouillon auf 8 dl ergänzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

5 In einer Bratpfanne die Specktranchen ohne Fettzugabe knusprig braten, dann auf den Boden einer feuerfesten Form legen.

6 Die Bratwurst in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und im Speckfett hellbraun anbraten. Auf die Specktranchen legen.

7 Das Olivenöl zum Bratwurstfett geben. Das Lammragout mit Salz und Pfeffer würzen und in der Öl-Fett-Mischung kräftig anbraten. Rüebli, Kräuter und Tomatenwürfel beifügen und kurz mitbraten. Nacheinander Fleisch, Gemüse, Bohnen und Bohnenkochwasser in die Form geben, diese decken und alles im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 2 Stunden garen.

8 15 Minuten vor Ablauf der Garzeit die Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Deckel entfernen. Das Paniermehl über das Cassoulet verteilen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. In den Ofen zurückgeben und ungedeckt hellbraun überbacken.