

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 18.10.2018 – Tisch 1

Toasts à la brandade de morue

Camembert au four

Cassoulet

Tarte aux citrons

Cassoulet

Zutaten für 6-8 Personen

280	g	getrocknete weisse Bohnen
2	g	Möhren
2	g	Zwiebeln
3	Stk.	Gewürznelken
4	Stk.	Knoblauchzehen
5	Zweige	Thymian
2	Stängel	Petersilie
1		Lorbeerblatt
250	g	Ungeräucherter frischer Speck mit Schwarte
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
3-4	Stk.	Entenconfitkeule mit Fett
200	g	Lamm, z.B Schulter ohne Knochen
2	Stk.	Saucisses de Toulouse
1	Stk.	Stangensellerie
200	g	gewürfelte Dosentomaten
50	g	Semmelbrösel
2	EL	Petersilie

Zubereitung

Bohnen 12 Std. oder über Nacht mit reichlich Wasser einweichen. In ein Sieb abgiessen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Eine Möhre schälen und in brunoise würfeln. Eine Zwiebel schälen und halbieren und die zwei Hälften mit Nelken spicken.

Zwei Knoblauchzehen schälen und halbieren.

Die Kräuter waschen und trocken tupfen.

Die getrockneten Pilze und falls vorhanden die getrockneten Lilienblüten in warmes Wasser für 30 Minuten einweichen.

Bohnen mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, 3 Thymianzweige, Petersilie und dem Speck in einem grossen Topf geben und mit 1.3 Liter Wasser aufgiessen.

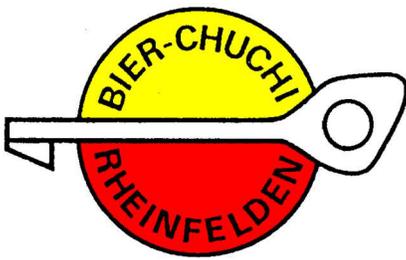
Zum Kochen bringen, dabei anfangs ab und zu den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze ca. 1Std. garen bis die Bohnen gar, aber nicht ganz weich sind.

Kurz vor Garzeitende salzen und pfeffern, dann die Bohnen in einem Sieb abgiessen. Dabei den Sud auffangen.

Kräuterzweige, Zwiebeln, Knoblauch und den Lorbeer entfernen.

Entenkäulen aus dem Confitfett lösen, überschüssige Fett abputzen. Lammfleisch in ca. 5cm grosse Stücke schneiden und die Würste in breite Stücke schneiden.

Die übrige Zwiebel, Knoblauch, Möhren schälen und den Sellerie putzen und alles klein würfeln. Vom Thymian die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Speck aus den Bohnen entfernen, die Schwarte befreien und nicht zu klein würfeln. In einem Bräter 2 Esslöffel vom Entenfett erhitzen das Lammfleisch darin bei grosser Hitze rundum anbraten falls nötig etwas Fett dazu geben, das Fleisch bei Seite stellen noch etwas Fett dazu geben und die Zwiebel und Knoblauch andünsten bis sie goldgelb sind. Das Gemüse dazu geben und kurz Mitdünsten, Tomaten, dann Thymian und Bohnen dazu geben. Die Pfanne vom Herd nehmen alles salzen und pfeffern. Die Entenkeulen das angebraten Fleisch und Wurst



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Toasts à la brandade de morue

Camembert au four

Cassoulet

Tarte aux citrons

Cassoulet

daruntermischen. Die Keulen sollen von Bohnen bedeckt sein.
Bohnensud darüber giessen.

Den Ofen auf 160° C vorwärmen

Das Cassoulet auf den untersten Rost des vorgewärmten Ofens stellen und das Cassoulet für ca. 45 Minuten garen.

In einer kleinen Pfanne 1-2 Esslöffel Confitfett schmelzen, Semmelbrösel unterrühren. Die Brösel vom Herd nehmen, mit gehackten Petersilie mischen und auf den Bohnen verteilen. Das Cassoulet ca. 45 – 60 Minuten weiter garen bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat (ev. Mit Oberhitze nachhelfen).