

Rezept

Rillettes vom Schwein

Ein Rezept von Rillettes vom Schwein, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 750 g Schweineschulter (mit Schwarte) | 2 Knoblauchzehen |
| 1 kleines Bund Thymian | 300-400 g Schweineschmalz |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 2 Lorbeerblätter |
| feines Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | Twist-off-Gläser oder Einmachgläser (sterilisiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 600-700 ml (abhängig von der Fleischqualität) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Die Schweineschulter samt Schwarte in 5-6 cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, Thymian abbrausen und trocken schütteln.
2. Das Schweineschmalz in einem großen Bräter zerlassen. Knoblauch und Thymian zusammen mit den Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern unter das Schmalz rühren. Das Fleisch wenig salzen und möglichst in einer Schicht im Bräter verteilen. Die Fleischstücke sollten alle mit Schmalz bedeckt sein, sonst noch etwas Wasser (bis zu 100 ml) zugießen.
3. Den Bräter in den Ofen (Mitte, Umluft 120 °C) schieben und das Schweinefleisch etwa 3 Stunden garen lassen, dabei jede Stunde einmal wenden. Nach 3 Stunden sollten sich die Fleischwürfel leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen, wenn nicht, noch 1 weitere Stunde im Ofen lassen.
4. Sobald das Fleisch zart und mürbe ist, den Bräter aus dem Ofen holen. Die Fleischwürfel mit einem Schaumlöffel aus dem Schmalz heben und auf ein großes Arbeitsbrett geben. Nicht gewünschtes Fett und die Schwarte entfernen, das Schweinefleisch mit einer Gabel zerdrücken. Das zerfaserte Fleisch in einer Schüssel sammeln (Fleischextrakt, der sich am Brättrand gesammelt hat, sollte man abkratzen und ebenfalls zugeben).
5. Den restlichen Bräterinhalt durch ein feines Sieb gießen und das Schmalz auffangen. So viel Schmalz (etwa 200 ml) esslöffelweise unters Fleisch mengen, dass eine saftige Masse entsteht. Rillettes mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Gläser jeweils bis zur Hälfte mit Rillettes füllen und knapp mit Schmalz bedecken. Die Gläser vorsichtig auf den Tisch stoßen, um im Schmalz eingeschlossene Luftbläschen zu entfernen. Dann bis fingerbreit unter den Glasrand übriges Rillettes einschichten und mit dem restlichen Schmalz auffüllen – das Fleisch muss vollständig bedeckt sein. Die Gläser verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.