Rezept

Cassoulet mit Entenkeulen

Ein Rezept von Cassoulet mit Entenkeulen, am 08.06.2025

Zutaten

- **300 g** getrocknete weiße Bohnen
- **2** Lorbeerblätter
- Salz
- **4 EL** Olivenöl
- **1** rote Zwiebel
- **100 g** durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
- **200 g** rohe Bratwürste
- **50 g** Semmelbrösel
- 1/2 Bund Thymian
- **4** Entenkeulen (je etwa 350 g)
- Pfeffer
- **500 g** Tomaten
- **2** Knoblauchzehen
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 1/2 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1000 kcal

Zubereitung

1. Bohnen im Topf mit Wasser bedecken und über Nacht quellen lassen. Dann abgießen und mit frischem Wasser auffüllen. Thymian waschen, trockenschütteln und 4-5 Zweige und die Lorbeerblätter zu den Bohnen geben. Zum Kochen bringen und mit halb aufgelegtem Deckel bei geringer bis mittlerer Hitze in etwa 1 1/4 Stunden nicht ganz weich garen.

2. Inzwischen Entenkeulen waschen und trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem Schmortopf 2 EL Öl erhitzen und die Keulen darin rundherum bei starker Hitze anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten. Die Tomaten klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, übrige Thymianblätter abzupfen, alles im Bratfett andünsten. Tomaten zufügen, etwa 10 Minuten offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Herausnehmen.

4. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen (erst später einschalten: 120 Grad Umluft). Schmortopf mit Speck auslegen. Bohnen abgießen und mit den Tomaten mischen, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Bohnen auf den Speck schöpfen. Keulen darauflegen, mit den übrigen Bohnen bedecken. Wein und Brühe angießen. Bratwurstbrät in Stücken aus der Haut drücken, darauflegen. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen hacken, mit den Semmelbröseln mischen und darüberstreuen. Mit dem restlichen Öl beträufeln. Cassoulet mit Alufolie abdecken (glänzende Seite nach innen) und im Ofen (Mitte) etwa 4 Stunden garen. Dabei während der letzten Stunde die Folie abnehmen.