

Rezept

Cassoulet mit Lammfleisch

Ein Rezept von Cassoulet mit Lammfleisch, am 14.04.2026

Zutaten

500 g getrocknete weiße Bohnen	4 Möhren
4 Zwiebeln	6 Gewürznelken
6 Knoblauchzehen	10 Zweige Thymian
5 Stängel Petersilie	2 Lorbeerblätter
350 g ungeräucherter, frischer Speck mit Schwarte (gepökelter Schweinebauch)	Salz
2 Enten- oder Gänseconfitkeulen + Confitfett	Pfeffer
300 g mageres Schweinefleisch (Bauch oder Nacken)	400 g Lammschulter (ohne Knochen)
3 Stangen Staudensellerie	2 geräucherte, rohe Würste (am besten Knoblauchwürste)
100 g Semmelbrösel	1 Dose stückige Tomaten (400 g Füllgewicht)
	2 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1020 kcal

Zubereitung

1. Bohnen 12 Std. oder über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. In ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. 2 Möhren schälen und klein würfeln, sowie 2 Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften mit den Nelken spicken. 2 Knoblauchzehen schälen und halbieren. Kräuter waschen und trocken tupfen. Bohnen mit Möhren, Zwiebeln, Lorbeerblättern, 5 Thymianzweigen, der Petersilie und dem Speck in einen großen Topf geben und mit ca. 1,3 l Wasser aufgießen. Zum Kochen bringen, dabei anfangs ab und zu den aufsteigenden Schaum abschöpfen. So bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 1 Std. 15 Min. garen, bis die Bohnen gar, aber auf keinen Fall ganz weich sind. Kurz vor Garzeitende salzen und pfeffern, dann die Bohnen in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Kräuterzweige, Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblätter entfernen.
2. Keulen aus dem Fett lösen, überschüssiges Fett abkratzen. Lamm- und Schweinefleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden, die Würste in breite Stücke schneiden. Übrige Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Übrige Möhren schälen, Selleriestangen waschen und putzen, dann alles klein würfeln. Vom übrigen Thymian die Blättchen abzupfen und hacken. Den Speck aus den Bohnen nehmen, von der Schwarte befreien und nicht zu klein würfeln.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Circa 2 EL Confitfett in einem schweren Topf erhitzen. Das Lamm- und Schweinefleisch darin bei großer Hitze rundum anbraten, eventuell portionsweise; falls nötig, noch etwas Fett dazugeben. Das Fleisch salzen, pfeffern und herausnehmen. 2 EL Fett zum Bratensatz geben und Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Das Gemüse kurz mitdünsten, dann Tomaten, Thymian und Bohnen dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen, alles salzen und pfeffern. Angebratenes Fleisch und Wurststücke untermischen.
4. Eine ofenfeste tiefe Tonform oder einen Bräter mit den Speckwürfeln ausstreuen. Darauf die Bohnen-Fleisch-Masse geben und die Gänsekeulen einlegen – sie sollen mit Bohnen bedeckt sein. So viel Bohnensud dazugießen, dass die Bohnen knapp bedeckt sind. Cassoulet offen in den Ofen stellen und (unten, Umluft 140°) ca. 1 Std. garen.

5. In einem Pfännchen 3 EL Confitfett schmelzen, Semmelbrösel unterrühren. Brösel vom Herd nehmen, mit der gehackten Petersilie mischen und auf den Bohnen verteilen. Das Cassoulet 1 Std.-1 Std. 15 Min. weitergaren, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Mit frischem Salat servieren.