

Rezept

# Entenklein-Cassoulet

Ein Rezept von Entenklein-Cassoulet, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> getrocknete weiße Bohnen	<b>mindestens 400 g</b> Entenklein (Flügel, Gerippe und Beine)
<b>1-2</b> Möhren	<b>1</b> ganzer Staudensellerie
<b>1</b> Lauch	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>3 Zweige</b> Thymian (oder 2 Lorbeerblätter)	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>80 g</b> Entenbratenfett	<b>2 EL</b> Tomatenmark
Chiliflocken	Salz
<b>1 kleine Dose</b> geschälte Tomaten (400 g Inhalt)	<b>60 g</b> Semmelbrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Weiße Bohnen am Vortag in 700 ml Wasser einweichen.

---

2. Das Entenklein wenn nötig waschen und zerteilen. Das Gemüse waschen, putzen und würfeln. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und klein schneiden.

---

3. Die Hälfte Entenfett in einem Topf erhitzen, Entenklein darin rundum kräftig anbraten. Gemüse, Tomatenmark und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Min. schmoren. Bohnen samt Einweichwasser, Chiliflocken und Thymian zufügen und zugedeckt ca. 30 Min. kochen. Ist das Wasser aufgesogen, eventuell 250 ml Wasser zugießen. Alles salzen.

---

4. Das Entenklein herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen. Die Tomaten grob zerdrücken. Mit Saft, Fleisch und Petersilie unter die Bohnen mischen. Bohnenmischung in eine Auflaufform (ca. 35 cm Ø) füllen. Das Cassoulet mit Semmelbrösel bestreuen. Übriges Entenfett zerlassen und darüberträufeln. Im Backofen (Mitte) bei 220° Umluft in 25-35 Min. knusprig braun überbacken.