

Rezept

Rillettes

Ein Rezept von Rillettes, am 25.03.2023

Zutaten

800 g fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)	600 g Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
600 g Schweinefleisch (Nacken)	40 g Salz
2 Lorbeerblätter	4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zwiebeln (ca. 80 g)
5 g gemahlener schwarzer Pfeffer	2 g gemahlener Piment

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Gläser (à 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Gesamtes Fleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, mit Salz einreiben und kalt stellen. Lorbeer, Thymian sowie Rosmarin waschen und mit Küchengarn zusammenbinden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. In einem großen Topf 100 ml Wasser erhitzen. Fleisch, Kräuter und Zwiebeln darin aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 4 Std. köcheln lassen, dabei häufig umrühren. 30 Min. vor Ende der Garzeit Pfeffer und Piment unterrühren. Fleisch abkühlen lassen, dabei häufig umrühren, damit sich das Fett nicht absetzt.
2. Backofen auf 100° vorheizen. Eine große Auflaufform mit hohem Rand mit einem Geschirrtuch auslegen. Fleischmasse in saubere Gläser füllen, dabei 1-2 cm Platz bis zum Rand lassen, da sich die Masse während des Garens ausdehnt. Gläser verschließen und in die Auflaufform stellen, sodass sie sich nicht berühren. So viel heißes Wasser einfüllen, dass die Gläser zu zwei Drittel darin stehen. Im Ofen (Mitte, Umluft 90°) 1 Std. 30 Min. einkochen, bei Bedarf heißes Wasser nachfüllen. Gläser herausnehmen, bei Raumtemperatur abkühlen lassen.