

Rezept

Rillettes aus Schweinefleisch

Ein Rezept von Rillettes aus Schweinefleisch, am 07.11.2024

Zutaten

500 g Schweinebauch	250 g Schweinenacken
1 EL schwarze Pfefferkörner	2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	½ TL geriebene Muskatnuss
1 EL Meersalz	½ Bund Petersilie
6-8 Zweige Thymian	50-80 g Schweineschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen (ca. 450 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Von dem Schweinebauch die Schwarte in einem Stück abziehen. Das Schweinebauchfleisch und den Schweinenacken trocken tupfen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen.
2. Die Schwarte mit der Fettseite nach unten in einen schweren Schmortopf legen. Das Fleisch sowie Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Muskat und Salz hinzufügen. Petersilie und Thymian abrausen, zum Bund zusammenbinden und ebenfalls in den Topf geben. 250 ml kaltes Wasser zugießen.
3. Das Ganze zugedeckt bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann 3-4 Std. bei milder Hitze kochen lassen, bis das Fleisch zerfällt. Dabei nach Bedarf noch einige EL Wasser zugeben, damit nichts ansetzt.
4. Das Fleisch in ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Schwarte, Lorbeer, Gewürznelken und Kräuterzweige entfernen. Das Fleisch mit den Händen faserig auseinanderpflücken, in eine Schüssel geben und mit ca. 100 ml abgessenem Fett verrühren (falls nötig mit bis zu 50 g zerlassenem Schweineschmalz auffüllen), bis eine streichfähige Masse entsteht.
5. Die Masse in ein sauber ausgespültes Gefäß (Glas oder Steinzeug) streichen. 50 g Schweineschmalz zerlassen und darüberträufeln, sodass das Fleisch vor Luft geschützt ist. Die Mischung fest werden lassen. Rillettes schmecken auf Brötchen, Baguette oder Weißbrot.