

## Rezept

# Schweine-Rillettes mit Lorbeer

Ein Rezept von Schweine-Rillettes mit Lorbeer, am 06.05.2024

## Zutaten

1,5 kg Bauchfleisch vom Schwein, ohne Schwarten und Knochen	Salz
<b>100 g</b> Flomen (Bauchwandfett vom Schwein)	<b>1 EL</b> Fines Herbes (oder Kräuter der Provence)
300-400 g Schweineschmalz zum Abdecken	<b>6</b> Lorbeerblätter + Lorbeerblätter zum Garnieren
	Gewürznelken, Pfefferkörner und getrocknete Kräuterzweige zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 5 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Das Bauchfleisch in 1 × 5 cm große Streifen schneiden, mit 1 EL Salz und den Kräutern vermischen und zugedeckt 2 Std. kalt stellen.
2. Den Flomen in einem großen, schweren Topf auslassen und die Fleischstücke darin portionsweise goldbraun anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Schmalz in eine Schüssel gießen und aufbewahren. Den Backofen auf 100° vorheizen.
3. Die Fleischstücke mit den Lorbeerblättern wieder in den Topf geben, mit 300 ml Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Std. köcheln. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt und das Fleisch nicht hart wird, nach Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Dann den Deckel abnehmen und das Fleisch 1 weitere Std. garen, bis es ganz weich und faserig und die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Die Lorbeerblätter aus dem Topf entfernen. Das Fleisch zum Entfetten leicht ausdrücken, das Fett dabei auffangen. Fleischstücke mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerpfücken und in den gereinigten Topf geben. Aufgefangenes Fett, Flomenfett und Fleischsaft durchsiehen und zum Fleisch geben.
5. Alles 10 Min. bei schwacher Hitze unter Rühren einkochen lassen, mit Salz abschmecken und in die Gläser füllen. Mit geschmolzenem Schmalz versiegeln, Lorbeerblätter und Gewürze dekorativ obenauf legen.