

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Cassoulet

(Sendung 06.03.2010)



Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Dosen kleine, weiße Bohnen (250 g EW)
- 200 g durchwachsener Speck am Stück
- 1 kg Kasseler Nacken ohne Knochen
- 4-8 El Olivenöl
- 1 Dose geschälte Tomaten (850 g EW)
- 10 Stiele Thymian
- 100 ml Weißwein
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Semmelbrösel
- 2 El weiche Butter
- Salz

Zubereitung

1. Zwiebel würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Bohnen abgießen und gut abtropfen lassen. Speck in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Kasseler Nacken 3 cm groß würfeln.
2. 4 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Speck und Kasseler darin rundherum anbraten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und mitbraten. Tomaten, Bohnen und 5 Stiele Thymian zugeben und alles mit Weißwein auffüllen. Mit Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 45 Minuten schmoren (Umluft nicht empfehlenswert).
3. Knoblauch und die Blättchen vom übrigen Thymian hacken, mit Semmelbröseln und Butter mischen. Cassoulet abschmecken und evtl. nachwürzen. Brösel darauf verteilen und 10 Minuten goldbraun überbacken. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1:10 Stunden