

Frisch gekocht
Mittwoch, 10. August 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

Cassoulet mit Berner Würstel und Endiviensalat

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Paar Frankfurter, 16 Scheiben Frühstücksspeck, 8 Scheiben Gouda; 240 g gekochte weiße Bohnen (Dose), Öl, 25 g Butterwürfel, 300 g Pelati-Tomaten (Fruchtfleisch in Würfeln), 150 g Schalotten, 150 g Stangensellerie, 4 Zweige Thymian, 4 Zweige Bohnenkraut, 1 Zehe Knoblauch (gehackt), 2 Lorbeerblätter, 35 g Petersilie (in feine Streifen geschnitten), 1 dicke Scheibe Hamburgerspeck, Salz, Pfeffer, ev. etwas Geflügelfond.

Für den Salat:

1 Kopf Endiviensalat, Erdnussöl, Birnenessig, Salz.

Zubereitung

Die Schalotten schälen, in 1 ½ cm breite Spalten schneiden (mit Strunk). Stangensellerie waschen, schälen, Fäden ziehen und in 1 ½ cm-Stücke schneiden
Den Hamburgerspeck in 5 mm breite Streifen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten anschwitzen, die Speckstreifen zugeben und leicht rösten. Thymian, Bohnenkraut, Lorbeerblätter und Knoblauch zugeben, mit den Pelati-Tomaten aufgießen, leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Letztendlich soll eine dicke Tomatensauce entstehen.

Die überschüssige Flüssigkeit von den gekochten Bohnen abseihen und diese in einer hitzefesten Form mit Butter und Stangensellerie anschwitzen. Mit der Tomatensauce aufgießen und eventuell mit etwas Geflügelfond aufgießen. Mit einem Deckel verschließen und im Rohr bei 120 °C ca. 30 Minuten garen.

Die Bohnen aus dem Rohr holen, Bohnenkraut, Lorbeerblätter und Thymianzweige herausnehmen, die Petersilie untermischen.

Die Frankfurter längs einschneiden, mit dem Gouda füllen und mit Frühstücksspeck umwickeln. Die Würstel in einer Pfanne in wenig Öl braten.

Den Salat putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Salat mit dem Birnenessig, Salz und Erdnussöl marinieren. Den Salat in einer Schüssel anrichten
Das Cassoulet und die Berner Würstel auf Tellern anrichten, mit dem Endiviensalat servieren.