

# Cassoulet à la Carcassonne

(4 Personen)

## ZUTATEN

2 Gänseschlegel

2 Rebhuhnschlegel

250 gr. dicke weiße Bohnen roh oder im Glas

1 Möhre

2 Nackenkoteletts

1 Bund Suppengrün

3 Tomaten aus der Büchse

150 gr. durchwachsener Speck

Mettwurst

2 Zwiebeln

Petersilie, Pfeffer, Salz

Gänseschmalz oder Confit de d'oie ou de canard

Semmelbröseln

## ZUBEREITUNG

Die entbeinten Nackenkoteletts und den durchwachsenen Speck in einer Pfanne mit Zwiebeln und Gänseschmalz scharf anbraten. Nach einer halben Stunde die Mettwurst zugeben. In einer zweiten Pfanne die beiden Gänseschlegel 1 Stunde anbraten, die Hälfte des Fetts abschöpfen und konservieren. In der gleichen Pfanne die beiden Rebhuhnschlegel ½ Std. anbraten. Je einen Schlegel entbeinen und in die andere Pfanne einmengen. Jetzt braucht man schon einen ziemlich großen Topf. Das Suppengemüse klein schneiden und darüber geben, leicht mit anbraten und nach 10 min mit Wasser auffüllen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Das Glas mit den Bohnen und die Tomaten zugeben und leicht umrühren und erhitzen. Mit etwas Hühnerbrühe abschmecken.

Semmelbrösel goldbraun anbraten. Den Eintopf in einen großen Bräter in den vorgeheizten Backofen geben und 10 Min erhitzen 200°. Zum Schluss die beiden gebratenen Schlegel oben auflegen und mit erhitzen. Im großen Bräter auf dem Tisch servieren. Ah, quelle surprise! Die Kunst ist, das alles schön weich sein soll aber keine undefinierbare Pampe ergeben darf. Hier haben wir etwas andere Ansprüche als die Schafhirten in den Causses. Man muss die Bohnenkerne, die Tomaten und die Möhren noch als Teile und farblich erkennen können.

Dazu kann man Baguette und die Semmelbrösel servieren.

Bon appetit à vous tous!