

Zutaten

- 4 Entenkeulen
- 250 g getrocknete weiße Bohnen, in Wasser über Nacht eingeweicht
- 1EL Öl

Hauptgang

Cassoulet - Eintopf mit Entenkeulen und Bohnen

Entdecken Sie unser köstliches Cassoulet mit Entenkeulen und Bohnen. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie französische Klassiker!

So wird’s gemacht:

1. Gemüse in Würfel (1x1cm) schneiden. Speck fein würfeln, in einem Bräter auslassen und wieder herausnehmen. In dem zurückbleibenden Fett die Entenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten und ebenfalls wieder herausnehmen. Jetzt die Gemüsewürfel anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die Tomaten, Bohnen und Lorbeerblätter hinzugeben und einmal aufkochen. Den Speck unterrühren und die Entenkeulen hinzugeben. In den vorgeheizten Ofen bei 160° C ca. 2 Stunden offen schmoren. Warten bis eine Kruste entstanden ist und diese unterrühren. Bei einem originalen Cassoulet sollten sieben Krusten untergerührt werden. Zum Schluß mit gerebeltem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.