



# Lamm - Cassoulet

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Traditionell, zünftig, „Herrlich - französisch“

## Zutaten

- 400 g möglichst kleine, getrocknete Bohnen, über Nacht eingeweicht
- (Besonders schön mit Canellini Bohnen)
- 500 g Lammragout
- 100 g durchwachsener Speck in Scheiben
- 200 g Schweinebratwurst in 2 cm dicken Scheiben
- (Besonders schön Salsiccia)
- 1 gespickte Zwiebel mit 1 Lorbeerblatt, 2 Nelkenköpfe
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 1 große Möhre in Scheiben
- 1 Stange Staudensellerie in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 El Olivenöl zum Anbraten
- 1 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- Je 1 El frischer, gehackter Thymian und Majoran
- 4 El Semmelbrösel
- 2 El Olivenöl zum Beträufeln
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitung:

### **Schritt3**

Die eingeweichten Bohnen abgießen und knapp mit frischem Wasser bedecken. Die gepickte Zwiebel dazu geben und ca. 45 min. nicht zu weich kochen, kurz halten.

### **Schritt4**

Danach mit dem Weißwein aufgießen, salzen, pfeffern.

### **Schritt5**

### **Schritt6**

Die Speckscheiben in einer Stielpfanne ohne Fett knusprig braten und auf dem Boden einer ausreichend großen Auflaufform verteilen.

### **Schritt7**

In der gleichen Pfanne die Bratwurstscheiben bräunen und über den Speckscheiben verteilen.

### **Schritt8**

Nun folgt das Lammragout in 2 - 3 Portionen, salzen, pfeffern, kräftig anbraten.

### **Schritt9**

Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und die Tomatenwürfel dazu geben, kurz mit anschwitzen.

### **Schritt10**

Das Cassoulet:

### **Schritt11**

Abwechselnd das Fleisch, Gemüse, Bohnen und Bohnenkochwasser und Kräuter einschichten und für ca. 120 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen geben.

### **Schritt12**

(Unterste Schiene)

### **Schritt13**

15 min. vor Ende der Garzeit den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze hoch schalten.

### **Schritt14**

Die Semmelbrösel gleichmäßig darüber streuen, mit etwas Olivenöl beträufeln, goldbraun überbacken.

### **Schritt15**

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

Rustikal in der Auflaufform heiß zu Tisch geben.

## **Schritt18**

**Rezeptart:** Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lamm-cassoulet/>