

Cassoulet a la Eva

178

Typ: Fleisch

Quelle: Eva Bauer-Thijs

Bemerkungen:

Zutaten: 750 g grüne Bohnen
300 g Speck
6 große Karotten
7 große Zwiebeln
6 Gewürznelken
8 Knoblauchzehen
Wasser
Salz
Bouquet garni (Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Petersilie)
Gänsefett
800 g Lammfleisch
1 Dose Tomatenmark
1 gr. Dose Tomaten
Paniermehl
Würstchen

Rezept:

GEMÜSE

Bohnen in Stück schneiden. Speck anbraten. Karotten in Stücke schneiden. Nelken auf 3 Zwiebeln stecken. Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten mit 2 L Wasser, Salz und Bouquet garni kochen bis Bohnen weich sind.

FLEISCH

Lammfleisch in Gänsefett anbraten. 4 Zwiebeln dazu und mit anbraten. Tomatenmark, Tomaten und Knoblauch dazu.

BACKEN

Große feuerfeste Schüssel mit Gänsefett einreiben, dann schichten: Bohnen, Fleisch, Bohnen, Fleisch, usw. ganz oben Fleisch. Darauf Bohnensaft und Paniermehl. Oben drauf mit gebackenen Würstchen dekorieren und dann 3 h im Ofen bei 180°C. Evtl mit Bohnensaft nachgießen, wenn zu trocken.