



Cassoulet - 4 Personen, 40 Minuten

1

Zunächst das trockene, welke obere Drittel vom Grün der Lauchstange abschneiden. Die Stange halbieren, waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Dann die Zwiebel halbieren, schälen und in grobe Scheiben schneiden.

2

Den grob geschnittenen Speck mit Olivenöl in einen großen, flachen Bräter auslassen und dann Lauch und Zwiebeln zugeben.

3

Jetzt eine Pfanne aufstellen und die Bratwürste mit Fett schön langsam knusprig braten. Nachdem die Würste in der Pfanne liegen, den Herd anstellen und zwar auf Grill stellen, 200°C.

4

Die Lauch- und Zwiebelmischung mit Kräutern, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Chillibohnen, die weißen Bohnen und die passierten Tomaten zugeben, unterrühren. Den Herd auf kleine Flamme stellen und langsam köcheln lassen. Währenddessen werden die Brotbrösel im Mixer

ZUTATEN

- 4 Bratwürste
- 2 rote Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 4 Scheiben Bacon
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin
- 1 Dose Chillibohnen
- 1 Dose Weiße Bohnen
- 400g Passierte Tomaten

hergestellt. Das Brot mit Peperoni, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl in den Mixer geben. Wer mag kann auch noch ein paar Kräuter dazugeben. Das Ganze mit dem scharfen Messer kräftig durchmischen bis alles fein krümelig ist.

5

2/3 der Brösel kommen nun auf den Bohnentopf, so dass alles gut abgedeckt ist. Darauf kommen die Bratwürste und zum Abschluss den Rest der Brösel. Der Topf geht für 5 min in den Backofen unter den Grill.



REZEPT - BRÖSELKARTOFFELN