

Confiture de Vivre

Kaninchen - Rillettes



9

Ingredienzen

ergibt 7 Gläser (à 140 ml)

5 Kaninchenkeulen
700 ml Kalbsfond
250 ml trockener Weißwein
50 ml Muscat de Rivesaltes
150 gr. getrocknete weiche Aprikosen (ungeschwefelt)
2 große Zwiebeln
2 Zimtstangen
7 Nelken
1 EL Pfefferkörner
2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt
250 ml Schweineschmalz

Die Kaninchenkeulen mit kaltem Wasser abwaschen. In einem großen Topf die Keulen, den Fond und den Weißwein zum Kochen bringen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in den Topf geben. 100 gr. Aprikosen in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Zimtstangen, Nelken, Pfefferkörner, Rosmarinzweige, Lorbeerblatt und Salz dazugeben. Nun alles bei mittlerer Hitze 90 Minuten köcheln lassen. Ab und an abschäumen, wenn nötig.

Die Keulen aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, den Muscat de Rivesaltes dazugeben und dann alles auf ca. 300 ml einreduzieren. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen, Sehnen und Knorpel entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit einer Gabel die Hälfte des Fleisches in ganz feine Fasern zerteilen. Die andere Hälfte in ganz feine, kleine Würfelchen schneiden. Die restlichen Aprikosen ebenfalls in feine Würfel schneiden und zum Fleisch geben.

Nun die einreduzierte Brühe zum Fleisch geben. Wenn nötig, noch etwas Pfeffer dazugeben. Die Rillettes in die Gläschen abfüllen.

Das Schweineschmalz auslassen und heiß über das Fleisch in die Gläschen füllen. Das Fleisch sollte komplett bedeckt sein.

Nicht randvoll einfüllen, sonst tritt beim Einwecken Flüssigkeit aus und die Gläser verschließen nicht vollständig. Die Gläser mit Gummi und Klammern verschließen. Ofen auf 180° vorheizen. Die Fettpfanne auf der untersten Schiene mit Wasser füllen, die Gläser hineinstellen. Die Gläser sollten ca. 2 cm im Wasser stehen. Sobald Bläschen in den Gläsern aufsteigen, Hitze wegnehmen und die Gläser im Ofen auskühlen lassen. Die abgekühlten Gläser für einige Stunden in den Kühlschrank stellen und fertig!

Die Rillettes schmecken sehr gut auf frischem, knusprigen Brot.

