

Rillettes de canard



Entenrillettes

Rillettes = im eigenen Fett eingemachtes Fleisch mit Gewürzen

2-3 kg de morceaux de canard (avec peau et os, etc)
2-3 grosses poignées de gros sel de mer
1,2 kg de graisse de canard
1 tête d'ail, 1 oignon
½ pomme
3 clous de girofle
1 feuille de laurier
1 branche de thym
poivre *ou* piment d'espelette

2-3 kg Entenstücke (einschließlich Haut, Knochen etc.)
2-3 große Hände grobes Meersalz
1,2 kg Entenfett/ Entenschmalz
1 Knolle Knoblauch, 1 Zwiebel
½ Apfel
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
Pfeffer *oder* baskischer Espelette-Pfeffer

Mettre les morceaux de canard dans **un saladier** et ajouter le gros sel.
Remuer et conserver au réfrigérateur pendant 12 h.
Sortir la viande et rincer sous l'eau froide pour enlever l'**excédent de sel**.
Chauffer la graisse de canard pour la faire fondre et ajouter les **morceaux de canard**.
Ajouter la pomme, les aromates et l'ail et cuire à feu très doux pendant 3 heures env. pour que les chairs se défassent facilement.
Sortir la viande et la laisser **tiédir**.
Récupérez la viande cuite avec la peau et l'émiettez avec les mains selon la consistance que vous aimez.
Mettre la chair **émiettée** dans une cocotte et chauffez à feu moyen.
Ajouter la graisse de cuisson **progressivement** en remuant avec une spatule solide.
Lorsque vous avez **incorporez** suffisamment de gras selon votre gout et votre régime, donnez une ébullition et mettre dans une terrine (ou dans des verres)
Laissez refroidir à l'air libre, terminez avec une couche de graisse, puis mettre au **réfrigérateur** pendant 24 h. minimum.

Die Ententeile in **eine Schüssel** geben und das Salz zufügen.
Umrühren und für 12 Std. in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch **heraus nehmen** und den **Überschuss an Salz** unter fließend kaltem Wasser abspülen. Entenschmalz erhitzen, um es zu schmelzen, die **Entenstücke** hineingeben.
Apfel, die Kräuter +Gewürze und den Knoblauch **zugeben** und bei sehr milder Hitze 3 Std. kochen lassen, damit das Fleisch sich leicht löst.
Nehmen Sie das Fleisch heraus und lassen es **abkühlen**. Sammeln Sie das gegarte Fleisch und die Haut ab und zerpfücken es mit den Händen bis die Konsistenz erreicht ist, die Sie mögen.
Das **zerkleinerte** Fleisch in einen Kochtopf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen.
Schrittweise von dem Entenfett zugeben, dabei mit einem festen Spatel rühren. Wenn Sie genügend Fett (wie es Ihr Geschmack und Ihre schlanke Linie erlaubt) **eingearbeitet** haben, aufkochen und in eine Terrine (oder in Gläser) füllen. An der Luft abkühlen lassen und mit einer Schicht Entenschmalz bedecken, anschließend für mind. 24 Std. in den **Kühlschrank** stellen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

