



RILLETTES VON DER CARBONADE FLAMANDE

Zutaten:

- 750g Schweinenacken
- 1 Flasche Jeanlain Ambrée (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 100ml Rinderfond
- 4 Zwiebeln,
- 1 Knoblauchzehe
- 3 fingerdicke Scheiben Honigkuchen
- 2 Scheiben Honigkuchen in Würfel geschnitten
- 50g Dijon-Senf (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 100g Cornichons
- Salz, Pfeffer
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:

Das in Würfel schneiden und ca. 2 Stunden im Bier marinieren. Zwiebeln und Knoblauch grob schneiden. Das Fleisch portionsweise mit Zwiebeln und Knoblauch scharf anbraten. Mit dem restlichen Bier ablöschen, den Fond dazu geben und kurze aufkochen. Den Honigkuchen mit Dijonsenf beschmieren und oben auf das Fleisch legen. Den Topf in den auf 190°C vorgeheizten Ofen stellen und dort ca. 2 Stunden schmoren lassen. Nach etwa 45 Minuten einmal gut durchrühren, damit sich der Honigkuchen vollständig auflöst. Nach Ende der Garzeit mit einem Pürierstab das Gulasch zerkleinern. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Jetzt gut abkühlen lassen. Währenddessen die Cornichons in kleinste Würfel schneiden. Das abgekühlte Rillettes mit den Chornichons vermischen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. In kleine Gläschen füllen und die Honigkuchenwürfel darauflegen. Mit frischem Baguette zum Bier servieren!