

Cassoulet

Af Frank Hansen

I anledning af regeringsskiftet, er det tid for almindelige indbyggere af Danmark at fråse lidt. Det skal selvfølgelig ske i respekt overfor de mange millionærer der nu strømmer til psykologer og psykoterapeuter for at få behandlet deres skatskræk, deres lavindkomstfobi, eller onde drømme om fællesskab og udbyttedeling.

I dagens anledning vil jeg foreslå en lun gryderet af anselig størrelse – rigtig weekendmad. Det ta'r en helvedes tid og resultatet bliver derfor fantastisk.

Vi skal ha' cassoulet og nu skal du se en ingrediensliste der vil noget

Først skal du gøre hvide bønner klar:

1 kg hvide bønner, lagt i blød natten over i vand – smid vandet ud.

300 g saltet eller røget flæsk

2 gulerødder, skåret i mindre stykker

1 stort løg stukket med 6-8 nelliker

1 dåse flåede tomater

2 knuste fed hvidløg

1 bouquet garni (persillestilk, laurbærblad, timian)

og alt det andet

ca. 700 g svinekød, skåret i passende stykker

6-8 små, krydrede, kødfulde pølser af svinekød eks. kålpølser.

3-4 hvidløgspølser

ca. 1/2 kg ande- eller gåseconfit, eller 1 stykke til hver

1 spsk. gåse- eller andefedt (fra confit'en) Eller brug en hel and på et par kr. som du selv tilbereder

2 hakkede løg

6-8 fed hakket hvidløg eller hvad du kan li'

1 dåse flåede tomater – måske 2.

1 liter god bouillon

1 bouquet garni

salt og friskkværnet peber

rasp

6 julebryg*

Nu gør du sådan her

Bønnerne: Kom de udblødte bønner i en stor gryde sammen med de resterende ingredienser, der hører til bønnerne. Tilsæt vand, så det står ca. en 4-5 cm over indholdet, og kog roligt under låg, til bønnerne er møre (ca. 1 – 1½ time De skal være

helt kogt). *

Kødet: Opvarm gåse- eller andefedt i en sauterpande, og brun svinekødet over middelvarme. Tilsæt løg og hvidløg, og lad dem stege med, til de er klare.

Kom tomat, salt, peber og bouquet garni i sauterpanden, og dæk det hele med bouillon - prøv om halvdelen er nok. Lad det simre under låg i ca. 1 time.*

Brun pølserne forsigtigt i lidt fedt og lad dem simre med svinekødet i de sidste 10 minutter. Pølserne kan, deles i mindre stykker. Brug endelig pølser af bedste kvalitet. Ikke et eller andet ubestemmeligt vegetarprodukt uden kød - gå til slagteren! Det er lødigt mad vi laver i dag. De små kødfulde kålpølser, man kan få i visse supermarkeder, kan godt bruges. De kommer fra en eller anden sønderjysk pølsefabrikant - og der er tilsat kød i uhørte mængder.*

Varm ovnen op til 180 grader. Fjern bouquet garni og løget med nellikerne fra bøunnerne og kasser det. Del det salte flæsk i mundrette stykker.

Tag et ildfast fad med høje sider eller en stor støbejernsstegegryde - der skal kunne være både bøunner og kød. Gnid tingesten med et fed hvidløg. Kom halvdelen af bøunnerne i fadet. Tilsæt alt kødet, også ande- eller gåseconfit'en direkte fra dåsen, eventuelt delt i mindre stykker, og dæk så med de resterende bøunner.*

Bruger du rigtig and, så parter dyret i 8-10 stykker og knald dem af i en bradepande under grillen. De må ikke være sorte - men tæt på. Og så op i gryden med dem

Al væden fra kødet skal med, og evt. også lidt mere bouillon. Det er vigtigt, at cassouleten er temmelig våd i det. Lad fadet bage i ovnen i ca. 2 timer ved ca. 180 grader. Undervejs vil der danne sig en let skorpe på overfladen, den røres ind i retten et par gange. Hvis cassouleten begynder at virke tør, så tilsæt ekstra bouillon.**

Efter et par timer drysses med lidt rasp, og fadet sættes tilbage i ovnen, til overfladen er sprød. Server den rygende varm og måske med din ynglingsalat (ikke makrelsalat!!)

Nu vil du vel undre dig over at denne opskrift er komplet ryddet for druk; men skulle du undervejs være faldet over en lille *, så læs note:

Her går du hen i dit køleskab og fremtryller en go' dansk julebryg. Af med hatten, op i et glas, ned i halsen og nyd.

Her vil jeg foreslå Albanis kirke øl. Det er en frisk pilsneragtig sag med fint skum og som er nærmest frygtindgydende afhængighedsskabende.

Hvis det er din plan at du skal gå ud som et julelys eller vælte hele hegnet, skal du i stedet købe Willemoes årgangsjulebryg. Den er kåret som en af dette juls bedste julebryg. Den leveres i en klædelig og chik 66 cl. flaske og holder de 10 %. – og så kan man altid gi' dig til katten bagefter.

Bon appetite – velbekomme