

Manche behaupten, der Zaubertrank, in den Gerard Depardieu als Kind gefallen ist, sei in Wahrheit ein Pott **Cassoulet** gewesen. Das ist natürlich historischer Unfug und bloß der Versuch, diesen herzerwärmenden Eintopf zu mystifizieren. Dafür, dass er aus dem Süden der Grande Nation stammt, ist er ausgesprochen deftig und was für den Winter. Vielleicht ist es der hohe Fettgehalt, der diesem Gericht den Ruf gab, stärkend zu wirken... Nun ist es eine erhebliche Arbeit, ein richtiges Cassoulet zu verfertigen. Einer meiner Lieblingsköche, Nigel Slater, hat eine schnelle Variante vorgeschlagen, die ich dieser Tage zum Zwecke des Wohlbefindens abgewandelt habe. Denn ich kenne Cassoulet vor allem mit Enten-Confit und diesen enorm fetten Schweinswürsten aus der Gegend um Carcassone. Das muss dann mit eingeweichten weißen Bohnen seeeeehr langsam im Ofen gebacken (ja, gebacken!) werden.

Die Zutaten (für 2 Personen):

Nun neigt Nigel zu quicken Gerichten, die jeder normale Arbeitnehmer abends noch eben schnell zubereiten kann. Bei ihm kommt auch Geflügel und Wurst hinein sowie vorgekochte weiße Bohnen aus dem Glas. Ich wählte Hühnchenbrust und – ta-daaa! – Chorizo. Erstens weil ich eh ein Fan dieser enorm aromatischen Paprikawurst bin und zweitens, weil die beim Kochen Mengen an Geschmack abgibt. Also brauchst du für zwei Personen zwei nicht zu große Brustfilets ohne Haut, zwei gut spannenlange Stücke Chorizo (also NICHT den Aufschnitt, der im Supermarkt als „Chorizo“ verkloppt wird), ein Glas kleine weiße Bohnen (400 Gramm Einwaage), eine Zwiebel oder zwei Schalotten, eine Knoblauchzehe und einen knappen halben Liter Hühnerbrühe sowie eine Handvoll gehackte Petersilie.

2 nicht zu große Hähnchenbrustfilets
2 spannenlange Stücke Chorizo

400 g weiße Bohnen aus dem Glas oder der Dose

1 Zwiebel oder 2 Schalotten

1 kleine Knoblauchzehe

1 Bund glatte Petersilie

1/2 l Hühnerbrühe

Salz, Pfeffer

Die Zubereitung

Gib ein Stück Butter und ein Schüsschen Olivenöl in eine Pfanne, in die das gesamte Gericht hineinpasst (28-cm-Pfanne mit normal hohem Rand) und lass das Fett heiß werden, dass es leicht britzelt. Brate die Hähnchenbrust darin langsam so an, dass die Stücke rundherum

leicht gebräunt sind. Nimm das Geflügel raus und würz es mit Salz und Pfeffer. Schneide die Chorizo-Dinger in jeweils doppeltdaumendicke Stücke und brate auch die an. Fertig ist die Wurst, wenn sich die Haut hell verfärbt und an den Schnittflächen Kruste entsteht. Nimm auch die Chorizo raus. Zwiebel bzw. Schalotte und Knoblauch hast du hoffentlich schon gewürfelt. Denn die werden jetzt im selben Fett angeschwitzt. Sind die Bröckchen golden, kommen Brust und Wurst wieder in die Pfanne, und du gießt den größten Teil der Brühe an – das Fleisch muss definitiv nicht bedeckt sein. Lass das jetzt für ungefähr zwanzig Minuten simmern, wobei du nach zehn Minuten die Hähnchenbrüste wendest.

Die vorgegarten weißen Bohnen solltest du tunlichst und intensiv mit kaltem Wasser spülen, weil die Kochflüssigkeit in den Gläsern (bzw. Dosen) geliert und einen unangenehmen Schleim bildet. Lass sie im Sieb abtropfen bevor du sie dann in den Sud, in dem die Chorizo für ein tolles Aroma gesorgt hat, gibst. Eventuell musst du Brühe nachfüllen. Zwar sollte die Sache immer noch nicht in Flüssigkeit schwimmen, aber das Gericht sollte schon eine eintopfartige Konsistenz bekommen. Die Bohnen müssen ja nur warm werden, was in maximal fünf Minuten der Fall ist. Immer mal durchrühren, bitte. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie drüberstreuen. Dazu gibt's Baguette. Serviert wird der/die/das Cassoulet im tiefen Teller, wobei Messer und Gabel UND Löffel bereitliegen.

Wenn du ein wenig vorausschauend arbeitest, dann ist das Essen von A bis Z in einer halben Stunde fertig. Die Kosten pro Portion liegen je nach dem Preis der Wurst bei um die 3 Euro, also kaum teurer als einen Döner...