

Schweinerilette



Meine Ausbeute aus 700 g
Schweinebauch

Bei dieser Zubereitung habe ich mich an dem Rezept von Petra von [Der Mut Anderer](#) orientiert. Da ich Schweinebauch schon in allen möglichen Varianten zubereitet habe, interessierte mich diese Zubereitung, da er als gegartes Fleisch mit Fettanteil auf dem Brot sicherlich gut schmeckt. Als einzige Änderung habe ich statt Thymian einen Zweig Rosmarin zum Garen dazugegeben.

Nach dem Garen im Backofen zerrupft man den Schweinebauch mit Gabel und Messer, besser noch mit zwei Gabeln. Das ist wichtig

bei einer Rilette, dass man das Fleisch, das ja mit dem ausgetretenen Fett zu einer streichfähigen Masse vermischt wird, nicht mit dem Messer zerschneidet und zerkleinert und schon gar nicht mit dem Pürierstab püriert. Sondern zerrupft, denn es sollen die Fleischfasern noch intakt sein.

Die Ausbeute an Fett war nach 3-stündigem Garen im Bräter im Backofen bei 160 °C nicht sehr groß. Für eine Rilette, um sie mit dem Fleisch zu mischen und in Gläschen für eine streichfähige Masse erkalten zu lassen, war es eigentlich zu wenig. Ich griff zu einer Notlösung und löste einfach noch – da vom gleichen Tier stammend – 100 g reines Schweineschmalz in dem zerrupften Fleisch auf. Das ergab eine gute Mischung aus Fett und zerrupftem Fleisch, so dass ich es in Gläschen geben konnte. Vielleicht muss ich das nächste Mal beim Einkauf für eine Schweinerilette meinem Schlachter sagen, dass er mir explizit sehr fetten Schweinebauch verkauft, der genügend Fett hat.

Die Menge des zubereiteten Schweinebauchs ergab Rilette für drei kleine Gläschen. Ich habe dazu zwei kleine Einmachgläser verwendet und ein für diese Zwecke aufbewahrtes Marmeladenglas mit Deckel. Eigentlich eignet sich dieses Gericht, wenn man schöne Gläser verwendet, sehr schön für ein Geschenk.

Zutaten:

- 700 g Schweinebauch mit Knochen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

Zubereitungszeit: 3 Stdn.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Knoblauchzehen schälen. Schweinebauch auf allen Seiten gut salzen und etwas einreiben. In einen Bräter legen, Knoblauchzehen und Rosmarinzweig daneben legen und Bräter zugedeckt für 3 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben.

Herausnehmen und Knoblauchzehen und Rosmarin entfernen. Schwarte ebenfalls entfernen. Knochen und Knorpel entfernen, das Fleisch ist so butterweich, dass man dies fast mit der Hand tun kann. Dann das Fleisch am besten mit zwei Gabeln klein zerrupfen. Wenn der verwendete Schweinebauch zu wenig Fett hatte und es zu wenig ausgelassenes Fett gibt, einfach wie in der von mir geschilderten Notlösung etwas Schweineschmalz im zerrupften Fleisch auflösen. Das Fleisch mit dem Fett zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen.



Erkaltete Rilette in Vorratsgläsern

Portionsweise in Vorratsgläser geben. Die oberste Fleischschicht am besten mit einer Schicht flüssigem Fett bedecken, das dann, wenn es im Kühlschrank erhärtet, gleichzeitig auch eine konservierende Schicht für längere Haltbarkeit ist. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen und das Fett erhitzen lassen.

Als fester, aber streichfähiger Brotaufstrich mit Brot servieren und mit Salz und Pfeffer – möglichst frisch gemahlen aus der Mühle – würzen.