

# Rillettes

## MIT LEBKUCHENGEWÜRZ



**«The Waste»:**  
Geschmortes Fleisch

### Zutaten

- Für Rillettes eignen sich alle Fleischreste aus Schmorgerichten, vom Ragout bis zum Schmorbraten, vom Rind, vom Schwein, vom Lamm und vom Kalb. Die verschiedenen Fleischarten sollten jedoch nicht unbedingt gemischt werden.
- Evt. etwas Rinds- oder Kalbsfond
- Lebkuchengewürz

### Zubereitung

Die Schmorreste falls vorhanden in der eigenen Sauce oder sonst in etwas Rinds- oder Kalbsfond kochen, bis das Fleisch zerfällt. Das Fleisch zerpfeifen und mit Lebkuchengewürz würzen. Die Masse heiss abfüllen – z. B. in Weckgläser. So bleiben die Rillettes im Kühlschrank sechs bis zwölf Monate haltbar.

### Serviervorschlag

Rillettes auf Brotscheiben geben, mit Kräutern und etwas Pfeffer dekorieren und servieren – als Apéro-Häppchen, zu Suppe oder Salat.

