



## Schweine-Rillettes

6 Gläser à 250 g

1000 g Schweinenacken ohne Knochen

200 g geräucherter Bauchspeck

300 g Flomen, grob gewolft

500 ml trockener Weißwein

2 Zwiebeln

1 Zweig Rosmarin

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

Fleisch in kleine Würfel schneiden

Speck fein würfeln

Zwiebeln pellen und grob würfeln

Flomen, Wein und Kräuter in einem Topf auf kleiner Flamme erhitzen, bis das Fett vollständig ausgelassen ist. Fleisch und Speck zugeben, salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Rühren mind. 3 Stunden garen, bis das Fleisch sich mühelos zerfasern bzw. mit dem Rührlöffel zerstoßen lässt. Rosmarinstiel und Lorbeerblatt entfernen und die Masse in die Gläser füllen. Mit einer Gabel das Fleisch im Glas fest nach unten drücken. So entweichen Luftblasen und die fettige Brühe sorgt für Luftabschluss. Man kann das Ganze auch mit etwas ausgelassenem Schmalz „deckeln“.

Auf frisches Baguette streichen und dazu ein kräftiger, trockener Weißwein.