



Les Rillettes »de mémé« simplement Nature

T'as du pot!

Les Rillettes sind ein berühmter französischer Brotaufstrich aus im eigenen Saft und Fett gekochtem Fleisch, das solange gegart wird, bis es vom Knochen fällt. Es wird dann so zerdrückt, daß die Fleisch-Fasern erhalten bleiben, die mit dem erkalteten Fett eine saftige, streichfähige Paste ergeben. Diese läßt sich im Glas über Jahre aufheben.

Hier Julien Brauns Basis-Rillettes, gewidmet den Omas dieser Welt, »de mémé«. Simplement Nature, einfach nur Natur, nackig und ungeschminkt. Da zeigt sich, was der Meister kann. Da kommt französischer Nationalgeschmack ins Spiel: Außer wenig Salz und noch weniger Pfeffer trägt hier nichts zur Saftigkeit in der Textur und zum feinen Aroma bei, außer dem Fleisch glücklich gelebter Bioschweine. Das hat es in sich: Herrlich streichfähig die Konsistenz, intensiv der Geschmack nach süßlichem Schweinefleisch und seinem reinen Fett, dem guten! Ziemlich pervers, aber unglaublich schmackhaft. Nach diesem Geschmackserlebnis sehnt man sich manchmal. Ein gutes Brot, eine Essiggurke, ein kleiner Hauch frisch geriebener Meerrettich oder richtig guter handwerklicher Senf – und schon bist du dem Paradies kindheitlicher Geschmackserinnerungen näher. So einfach kann man sich glücklich essen.

110g

SPEZ1012



www.weinhalle.de