

Baeckeoffe (Elsässischer Bäckereintopf)

Eintopfgericht für 5 bis 6 Personen

Zutaten:

- 500 g Schweinenacken oder Schweineschulter
- 500 g Lammschulter ohne Knochen
- 500 g ausgebeinte Rinderbrust oder Schulterstück
- 1 Kg Kartoffeln
- 250 g Zwiebeln
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 Liter Pinot blanc oder Riesling
- Gewürzsträußchen: Petersilie, Thymian, Lorbeer
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

* Das Fleisch in gleiche Stücke wie für Schmorfleisch zerschneiden, während 24 Stunden mit ein etwas Wein, einigen Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Gewürzsträußchen, Salz und Pfeffer marinieren lassen.

* in einem Steingutschmortopf eine Schicht in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln anordnen dann darüber das Fleisch die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dann eine neue Lage Kartoffeln und Zwiebeln, in Scheiben geschnitten.

* Etwas weißen Wein zugeben.

* Die Terrine mit ihrem Deckel schließen und im Ofen während 2 bis 2 1/2 Stunden backen lassen.

* In dem Topf, in dem das Backen erfolgte, servieren.

Hinweis:

Nach Geschmack kann man zusätzlich zum angeführten Fleisch einen Schweineschwanz und Fuß hinzufügen, sowie etwas Gemüse (Möhren, Porree).

Üblicherweise, reicht man auch einen Salat diesem Gericht zu.

Als Begleitungswein werden Sie ein Pinot Blanc, ein Tokay Pinot Gris oder noch besser ein Pinot Noir genießen.

