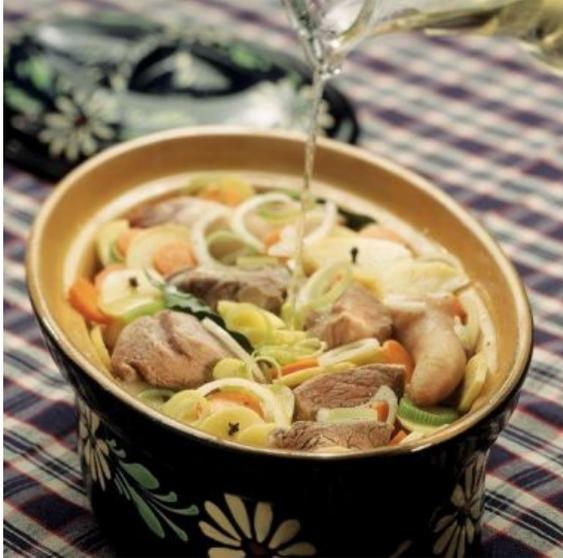


BÄCKEOFFE (BÄCKER-EINTOPF)

Alsace



6768 Alsace

+ Beschreibung

Zutaten: 500 g Schweinekamm oder Schweineschulter, 500 g Lammschulter ohne Knochen, 500 g Rinderbug, 1 Schweinefuß (falls gewünscht), 1 kg Kartoffeln, 250 g Zwiebeln, 2 Stangen Lauch (nur die weißen Teile), 2 Karotten, 2 Knoblauchzehen, 1 l Riesling, 1 Kräutersträußchen mit Petersilie, Thymian und Lorbeer, 200 g Brotteig, Salz, Pfeffer.

Für 5-6 Personen

Kochen: 2 ½ Stunden

Das Fleisch in Stücke schneiden und 24 Stunden mit einem halben Liter Wein, mit einer Zwiebel, dem Knoblauch (beides in feine Streifen geschnitten), dem Kräutersträußchen, Salz und Pfeffer marinieren. Am nächsten Tag die Kartoffeln, die Karotten und den Lauch in feine Scheiben und die restlichen Zwiebeln in feine Streifen schneiden. In einer Steingut-Terrine Kartoffeln, die Hälfte des Fleisches, der Zwiebeln und des Gemüses einschichten und erneut Kartoffeln, Fleisch, Zwiebeln und Gemüse darüber geben. Weißwein und den Rest der Marinade mit den Gewürzkräutern angießen. Die Terrine muss bis zu halber Höhe mit Flüssigkeit gefüllt sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Terrine mit dem Deckel abdecken. Mit einer Rolle Brotteig aus Mehl und Wasser die Terrine verschließen. Im Ofen 2 ½ Stunden bei 170°C garen.