

Baeckeofe

Elsass, andere Schreibweisen : Baeckeoffe, Baeckoeffe

Zutaten für 6 bis 8 Portionen:

800 g ca. Schweinefleisch (vom Hals),

800 g ca. Lammschulter (ohne Knochen)

3 – 4 Schweinefüße

(vom Metzger quer in drei Zentimeter breite Stücke gesägt)

3 – 4 Zwiebeln,

2 Lauchstangen, nur das Weiße

1 – 2 Möhren,

2 Kg ca. Kartoffeln,

Salz,

Pfeffer.

Für die Marinade:

1 Flasche Riesling (Elsass),

1 große Zwiebel,

3 – 4 Knoblauchzehen,

3 Thymianzweige,

2 Lorbeerblätter,

1 TL Pfefferkörner.



Zubereitung :

Für die Marinade Wein, in Ringe gehobelte Zwiebel, durch die Presse gedrückten Knoblauch und Gewürze in einer Schüssel mischen.

Das Fleisch in drei Zentimeter große Würfel schneiden und mit den Schweinsfüßen zufügen. Über Nacht marinieren.

Am anderen Tag geht die Schnibbelei los:

Zwiebeln und das Weiße der Lauchstangen in Ringe hobeln, Möhren und Kartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Zuerst eine Schicht Kartoffeln in einem großen Tontopf ausbreiten, darauf Zwiebel- und Lauchringe verteilen. Die Fleischwürfel, Schweinefüße und die Kräuter aus der Marinade nehmen und darauf betten. Alles salzen und pfeffern. Restliche Zwiebeln, Lauch und Möhren darauf schichten und zuoberst Kartoffeln darauf schichten. Wiederum salzen und pfeffern.

Die Marinade angießen.

Den Topf gut mit Alufolie verschließen, dann den Deckel aufsetzen und die Baeckoeffe im vorgeheizten Backofen (180° C) mindestens drei Stunden garen.

Zum Servieren das Fleisch und die Schweinefüße heraus nehmen. Die Schweinefüße auslösen und das Fleisch herschneiden. Das Baeckoeffe in einer großen Schüssel anrichten. Dabei das Fleisch in die Mitte geben und Kartoffeln und Gemüse darum herum legen.

Traditionell wird Baeckeofe in einem großen Tontopf aus Keramik gemacht, der zum Abdichten mit einem Teigrand versehen wird. Das Gericht wurde früher im Brot-Backofen nach dem Brot backen gemacht.