



BAECKAOFFA

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 2.30 St.

ZUTATEN

- 500 g Schweinelende oder -schulter
- 500 g Lammschulter ohne Knochen
- 500 g entbeinte Rinderbrust oder -keule
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Zwiebeln
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 0,5 l Weißburgunder oder Riesling
- Ein Bouquet garni Petersilie, Thymian, Lorbeer.
- Salz und Pfeffer

DIE SCHRITTE

- Das Fleisch wie für eine Estouffade in gleich große Stücke schneiden und 24 Stunden lang mit etwas Wein, einigen Zwiebeln, Knoblauch und dem Bouquet garni, Salz und Pfeffer marinieren.
- In einen irdenen Schmortopf eine Schicht gehackte Kartoffeln legen, dann das Fleisch, die gehackten Zwiebeln und eine weitere Schicht gehackte Kartoffeln und Zwiebeln.
- Mit dem Wein ablöschen.
- Die Terrine verschließen und im Ofen 2 bis 2,5 Stunden garen.
- In der Terrine servieren, in der das Gericht gegart wurde.

UNSER VORSCHLAG

Kombinieren Sie dazu einen trockenen Weißwein wie einen Riesling oder einen Pinot Blanc - der Erfolg ist garantiert!