

Baeckeoffe

Für 5 bis 6 Personen

ZUTATEN

- 500 g Schweinenacken oder -schulter
- 500 g Lammschulter ohne Knochen
- 500 g Rinderbrust oder Schulterstück, ausgebeint
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Zwiebeln
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- ½ l Pinot Blanc oder Riesling
- 1 Gewürzsträußchen (Petersilie, Thymian, Lorbeer)
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in Stücke wie für Schmorfleisch schneiden und 24 Stunden mit etwas Wein, einigen Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Gewürzsträußchen, Salz und Pfeffer marinieren.
2. In einer Terrine (Tontopf) eine Schicht dünn geschnittener Kartoffeln anordnen, darauf das Fleisch und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln geben, dann erneut eine Lage Kartoffeln und Zwiebeln darüberlegen. Etwas Weißwein zugeben.
3. Die Terrine mit dem Deckel schließen und im Ofen 3 bis 3½ Stunden backen lassen. Im Tontopf servieren.

SERVIERVORSCHLAG

Je nach Geschmack kann man zusätzlich einen Schweineschwanz und -fuß sowie Lauch und Möhren hinzufügen. Dazu reicht man üblicherweise einen Salat.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Töpferware 12 Stunden in Wasser tauchen lassen.