



Backesgrumbeere

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Rhein - hessische Klassiker, zünftig, herzhaft, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 600 g gesalzenes Bauchfleisch in rustikalen, 3 cm große Würfel
- 750 g fest kochende Kartoffeln, in 5 mm dicken Scheiben
- 400 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 3 El Butter
- 2 El Rosinen, gewaschen
- 200 ml trockener, Rhein - hessischer Weißwein
- 1/4 Zimtstange
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe ohne Umluft vorheizen, einen ausreichend großen Bratentopf oder Auflaufform mit Butter ausfetten.

Schritt2

Die Hälfte der Kartoffelscheiben einschichten und herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Darüber die Fleischwürfel, die Rosinen und die Zwiebeln verteilen, mit Lorbeer, Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

Schritt3

Die restlichen Kartoffeln darüber schichten, wieder würzen und mit dem Wein aufgießen; die Butterflöckchen verteilen.

Schritt4

Auf die unterste Schiene geben, nach 10 min. die Temperatur auf 180 ° C drosseln, weitere 50 - 55

min. backen, garen.

Schritt5

Den Backofen auf Grillfunktion umschalten und weitere 5 min. appetitlich goldbraun überbacken, rustikal in der Auflaufform servieren.

Schritt6

Rezeptart: Hessisch **Tags:** beliebt wie eh und je, einfach, für jeden tag, Hauptgericht, preiswert, regional, Zünftig, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/backesgrumbeere/>