Elsässer Baeckeoffe (Elsäßer Bäckerofen)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 2:05 h
- **Fertig in** 2:35 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '155', 'cook_time' : '2:05 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Die zünftig rustikale Spezialität aus dem Elsass: Der Bäckeoffe ist einfach in einer Auflaufform herzustellen.

Zutaten

- Zu gleichen Teilen:
- 200 g Rindfleisch / Goulaschfleisch
- 200 g Schweinefleisch aus der Schulter in Würfeln
- 200 g Lamm - oder Hammelfleisch
- 400g Kartoffeln in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 2 Stangenlauch in Ringen
- 2 Karotten in Scheiben
- 1/2 l Elsässer Riesling
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Eine passende feuerfeste Form mit flüssiger Butter ausstreichen

Schritt3

Das schiere, pariertes Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden,

Schritt4

mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt5

Die geschälten Kartoffeln in etwas dickere Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer, etwas Knoblauchsalz und Muskat gut würzen.

Schritt6

Den Lauch, die Zwiebeln und Karotten in rustikale Ringe oder Scheiben schneiden.

Schritt7

Das Befüllen der feuerfesten Form beginnen.

Schritt8

Man beginnt mit der ersten Schicht Kartoffelscheiben und läßt das Fleisch folgen.

Schritt9

Dann eine weitere Schicht Zwiebeln, Lauch und Karotten .

Schritt10

Zwischendurch mit Salz und Pfeffer und etwas gemahlenem Piement würzen.

Schritt11

Abschließen, wiederum mit einer Schicht Kartoffelscheiben enden, einige Loorbeerblätter obenauf verteilen.

Schritt12

Alles bis zu etwa einem Drittel der Form mit trockenem "Elsäßer Riesling" aufgießeb und mit einem passendem Deckel verschließen.

Schritt13

Die Backzeit beträgt ca.2 Stunden bei 160° C, bis das Fleisch weich ist.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Rustikal in der feuerfesten Form auftragen und dazu den gleichen trockenen Elsässer Riesling reichen, den man auch für den Ansatz verwendet hat.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** auflauf, einfach, regional, rezepte aus dem elsass, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-baeckeoffe-elsaesser-baeckerofen/