

Rezept

Baeckaoffa

Ein Rezept von Baeckaoffa, am 26.04.2024

Zutaten

2 Thymianzweige	2 Petersilienzweige
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe
200 g Rinderschmorfleisch	200 g Schweineschulter
200 g Lammschulter	150 g ungeräucherter durchwachsener Schweinespeck oder 1 Schweinshaxe
Salz	schwarzer Pfeffer
750 ml trockener Riesling oder Sylvaner	16 mittelgroße festkochende Kartoffeln
2 Karotten	2 Zwiebeln
1 Lauchstange	100 g Sellerie
evtl. Brühe	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Thymian- und Petersilienzweige waschen, trockenschütteln und das Lorbeerblatt und die geschälte Knoblauchzehe damit umwickeln. Mit etwas Küchengarn das Gewürzsträußchen zusammenbinden.
2. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Die Fleischstücke und den Schweinespeck mit dem Gewürzsträußchen sowie etwas Salz und Pfeffer für 24 Std. in dem Weißwein marinieren.
3. Am nächsten Tag Kartoffeln und Karotten schälen und in ca. 0,7 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Lauchstange längs halbieren, unter fließendem Wasser gründlich waschen und anschließend in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Den Sellerie schälen und in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. In einen Schmortopf zunächst die Hälfte der Kartoffelscheiben einschichten. Die Fleischstücke aus der Marinade heben und darauf verteilen. Dann das geschnittene Gemüse darübergeben. Abschließend die übrigen Kartoffelscheiben daraufschichten. Alles gut andrücken und mit der Marinade übergießen – die Marinade sollte die Kartoffeln leicht bedecken; ist dies nicht der Fall, mit etwas Brühe auffüllen. Das Gewürzsträußchen aus der Marinade dazulegen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Den Schmortopf zugedeckt für ca. 2 Std. in den Ofen geben. Heiß servieren. Der Schmortopf – im Elsass der Baeckaoffa – wird im Topf serviert.