

## Rezept

# Backesgrumbeere

Ein Rezept von Backesgrumbeere, am 19.06.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> ausgelöster Schweinenacken	<b>250 g</b> ausgelöstes geräuchertes Kasseler
<b>250 g</b> Zwiebeln	<b>250 ml</b> trockener Weißwein
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2</b> Nelken
Salz	Pfeffer
<b>1,2 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln (»Grumbeere«)	<b>100 g</b> Speck
<b>¼ TL</b> Zimtpulver	<b>125 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 18 g F, 18 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Den Schweinenacken und das Kasseler in 3-4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Den Wein mit Zwiebeln, Lorbeer und Nelken mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch untermischen. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Einen gusseisernen Bräter mit dem Speck ausreiben. Die Hälfte der Kartoffeln lagenweise einschichten, dabei jede Lage mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das eingelegte Fleisch und die Zwiebeln aus der Marinade heben und samt Lorbeer und Nelken darauf verteilen. Die übrigen Kartoffeln darauf schichten und ebenfalls würzen.
3. Übrige Marinade mit Sahne verrühren, salzen und pfeffern. Gleichmäßig über den Auflauf gießen. Den Auflauf mit Zimt bestäuben. Den Speck in kleine Würfel schneiden und darüber streuen. Mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen (Mitte) ca. 2 Std. backen. Dabei nach 1 Std. 15 Min. die Folie abnehmen, sodass der Auflauf eine schöne Kruste bekommt.