

Rezept

Elsässer Baeckeoffe

Ein Rezept von Elsässer Baeckeoffe, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Lammgulasch	250 g Schweinegulasch
250 g Rindergulasch	Salz
Pfeffer	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	750 ml trockener Weißwein
2 Nelken	2 TL getrockneter Thymian
800 g festkochende Kartoffeln	1 Stange Lauch
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag das Fleisch salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles in einer Schüssel mit Wein, Nelken und Thymian mischen, zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 170° vorheizen. Die Fleischmischung in ein Sieb abgießen, dabei die Marinade auffangen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in Scheiben schneiden.
3. Eine ofenfeste Form oder einen Römertopf mit Butter einfetten und die Zutaten in folgender Reihenfolge einschichten: Kartoffeln, Lauch, Fleischmischung. Den Vorgang wiederholen und mit Kartoffeln und Lauch abschließen. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade darüber gießen. Die Form oder den Topf mit einem Deckel verschließen. Im Ofen (Mitte) ca. 3 Std. garen. Dazu passen Baguette und ein grüner Salat.