

Das vorgeschlagene Fleisch kann auch durch Filetstücke und das Schweineschmalz durch Öl ersetzt werden.

„Bäckeoffe“

1500 g Kartoffeln, 600 g Schweinekamm, 600 g entbeinte Hammelschulter, 600 g Rindfleisch zum Schmoren, 40 g Schweineschmalz, 2 gesplattene Schweinsfüße und zwei Schweineschwänze (je nach Belieben), 5 Zwiebeln, 2 Lauchstangen, 1/2 Sellerie, 2 Karotten, 3 Lorbeerblätter, Thymian, 4 Nelken, Wacholderbeeren, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 1 l Elsässer Wein (Sylvaner oder Edelzwicker).

Die „Bäckeoffe“ wird in einer großen irdenen, ovalen Form mit Deckel angerichtet und gegart.

Am Vorabend das Fleisch marinieren: das in Scheiben geschnittene Fleisch, die Schweinsfüßchen und -schwänzchen in eine große Schüssel geben, die zerkleinerten Gemüse (Karotten, Lauch, 2 Zwiebeln, Sellerie) dazugeben und die Würzkräuter und Gewürze zufügen. Mit dem Weißwein begießen. Zudecken und 24 Stunden marinieren lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen und in Scheibchen schneiden. Die 3 restlichen Zwiebeln zerkleinern.

In einem Topf in Schweineschmalz die Gemüse der Marinade und die restlichen Zwiebeln anschwitzen.

In die irdene Form legt man eine Schicht Kartoffeln, eine Schicht Fleisch, dann die Gemüse und die Zwiebeln. Mit einer Schicht Kartoffeln und gehackter Zwiebeln abschließen.

Die Marinade darübergießen, den Deckel darauflegen und mit einer Art Teig aus Mehl und Wasser hermetisch abdichten.

Bei regelmäßiger Mittelhitze 2–2 1/2 Stunden garen. In der irdenen Form auf den Tisch bringen.

Anmerkung: In früheren Zeiten wurde dieses Gericht am Montag, dem Washtag, gegessen und man trug die irdene Form zum Bäcker, der den „Bäckeoffe“ in seinem Ofen garte. Es ist ein herzhaftes Wintergericht.

Abwandlung: Man kann zu den drei Fleischsorten noch ein paar Stücke Gans geben.

