

Das vorgeschlagene Fleisch kann auch durch Thälertäuble und das Schweineschmalz durch Öl gesalzt werden.

## „Bäckeoffe“

100 de pommes de terre, 600 g de collet ou de porc, 600 g d'épaule de mouton désossé, le boeuf à braiser, 40 g de saindoux, 2 pieds de saupés en deux et 2 queues de porc (facultatif), 5 s, 2 poireaux,  $\frac{1}{2}$  céleri, 2 carottes, du thym, 1 et garni avec 3 feuilles de laurier, 4 clous de girofles, baies de genièvre, 2 gousses d'ail, sel, poivre, 1 e vin blanc d'Alsace (Edelzwicker ou Sylvaner).

Bäckeoffe se cuit dans une terrine en terre ovale d'un couvercle.

Il préparer une marinade: mettre dans un récipient les viandes détaillées en tranches ainsi que les de porc et les queues de porc. Ajouter les légumes: carottes, poireaux, 2 oignons, céleri coupé en cubes et tous les aromates. Mouiller avec le vin. Couvrir et laisser mariner 24 h.

Le lendemain, éplucher et émincer les pommes de terre en rondelles. Emincer les 3 oignons restants. Réserver dans une cocotte contenant le saindoux, les oignons et les légumes de la marinade.

Disposer dans la terrine une couche de pommes de terre ensuite les viandes, les légumes, les oignons, puis mettre une nouvelle couche de pommes de terre et d'oignons émincés.

Couvrir avec la marinade et fermer la terrine avec le couvercle hermétiquement en le soudant au bord de la terrine avec un peu de pâte faite avec de la farine et de l'eau.

Cuire à four moyen très régulier 2 à 2 h 30. Servir dans la terrine de cuisson.

Il se faisait, autrefois le lundi, jour de lessive, on allait à cuire dans le four du boulanger (d'où son nom). C'est un plat d'hiver.

Remarque: on peut ajouter aux 3 viandes, quelques morceaux d'oie.

## „Bäckeoffe“

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

Dès „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  $\frac{1}{2}$  Stunden garen. In der irdenen Form auf den Tisch bringen.

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

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

