

Baeckaoffa

Zutaten

500 g Schweinenacken oder Schweineschulter
500 g Lammschulter ohne Knochen
500 g Rinderbrust oder Schulterstück ausgebeint
1 kg Kartoffeln
250 g Zwiebeln, 2 bis 3 Knoblauchzehen
½ l Pinot Blanc oder Riesling
Gewürzsträußchen
Petersilie, Thymian, Lorbeer, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in gleiche Stücke wie für Schmorfleisch zerschneiden und 24 Stunden mit etwas Wein, einigen Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Gewürzsträußchen, Salz und Pfeffer durchziehen lassen.

In einem Steingutschmortopf eine Schicht in dünne Scheiben geschnittener Kartoffeln anordnen, dann darauf das Fleisch, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dann wieder eine neue Lage Kartoffeln und Zwiebeln in Scheiben geschnitten. Etwas Weißwein zugeben.

Die Terrine mit dem Deckel schließen und im Ofen 2 bis 2 ½ Stunden backen lassen (180 ° C).

In der Terrine, in der das Gericht gebacken ist, servieren.

Anmerkung

Je nach Geschmack kann man außer dem angeführten Fleisch einen Schweineschwanz und einen Fuß hinzufügen, sowie Porree und Möhren.
Zu dem Gericht reicht man üblicherweise einen Salat.