Elsässer Baeckeoffe

Der Baeckeoffe wurde früher an arbeitsreichen Waschtagen zubereitet. Damit trotzdem ein währschaftes Essen auf den Tisch kam, wurde das Fleisch am Vortag mit Lauch und Gewürzen in Wein eingelegt. Am Morgen wurde der Baeckeoffe mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse in ein Terrine eingeschichtet und zum Bäcker gebracht, der ihn in den noch heissen Ofen stellte und stundenlang schmoren liess. Der Topf wurde vorher mit einem Teigwulst abgedichtet, einerseits, damit möglichst wenig Dampf austreten konnte, andrerseits diente der Teig auch als Siegel, damit niemand aus den fremden Töpfen naschen konnte.

Den Baeckeoffe kann man auch mit einer Alufolie abdichten, damit lässt sich das Gebrösel beim Öffnen des Topfes vermeiden. Der Brotteig wäre ohnehin zu verbrannt, als dass man ihn noch essen könnte. Zu diesem Elsässer Eintopf aus dreierlei Fleischsorten, Lamm, Schwein und Kalb isst man Brot, mit dem man die delikate Sauce auftunken kann.

Zutaten (3 Portionen)

140g	Lammvoressen
140g	Schweinsvoressen
140g	Kalbsvoressen
1	Kalbsfüessli
3	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren
10	Pfefferkörner
4-5	dicke Petersilienstengel
2	grosse Knoblauchzehen
6cm	Lauch
50g	Zwiebel
3-4dl	Weisswein (Riesling Sylvaner)

```
Zum Schmoren:
250g   Kartoffeln festkochend
1      Rüebli ca. 80g
1      Zwiebel ca. 80g
1/2    Thymian getrocknet
       Salz
       Bratbutter
```

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Petersilienstengel und Lauch zu groben Stücken schneiden. Zusammen mit dem Fleisch und den Gewürzen in eine tiefe Schüsssel geben und vermischen. Mit Weisswein auffüllen bis alles ganz bedeckt ist. Mindestens 12, besser 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch absieben und die Beize auffangen. Petersilienstengel herauslesen.

Zwiebel zu dünnen Schieben schneiden. Rüebli dünn scheibeln. Kartoffeln schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden.

Ofen auf 170° vorheizen.

Eine Ofenform vorwärmen und ausbuttern.

Eine Lage Kartoffeln ziegelartig in die Form einschichten. Zwiebelringe darauf verteilen. Salzen.

Ein Lage Fleisch, inkl. Kalbsfüessli und Zutaten einschichten. Salzen.

Rüebli darauf verteilen, mit Zwiebel belegen. Salzen und mit Thymian bestreuen.

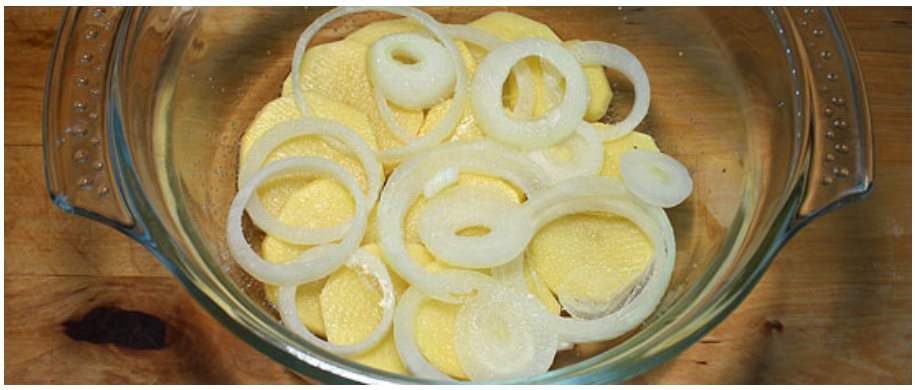
Eine weitere Lage Fleisch einschichten und mit Zwiebel belegen. Salzen.

Mit der abgesiebten Beize übergiessen bis das Ganze grad so knapp bedeckt ist.

Zum Schluss mit Kartoffelscheiben belegen und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Alufolie abdecken und den Deckel aufsetzen. In den Ofen schieben und mindestens 3 Stunden schmoren lassen. Bereits nach etwa einer Stunde steigt ein verführerischer Duft aus dem Backofen.
Ein Blech unter den Backeoffe stellen, um den allenfalls austropfenden Saft aufzufangen.

Vor dem Anrichten den verschlossenen Baeckeoffe 15 Minuten auskühlen lassen.

Fleisch und Zutaten Beize

Fleisch beizen

Zutaten zum Schmoren