



Baeckeoffe

4 Portionen

1 kleine Schweinshaxe, in Scheiben gesägt
2 kleine Rinder-Beinscheiben
1 Stängel Staudensellerie
1 Bouquet garni (Petersilie, Thymian, Lorbeer)
500 g Zwiebeln
1000 g Kartoffeln
750 g Lauch
1000 ml (Elsässer) Riesling
500 ml Rinderbrühe
Pökelsalz
Salz
Pfeffer
100 g Mehl
60 ml Wasser

- 2 Tage zuvor: Schweinefleisch mit Pökelsalz einreiben und 24 Std. kühl stellen
- 1 Tag zuvor:
 - Sellerie in kleine Stücke schneiden
 - 150 g Zwiebeln pellen und würfeln
 - Schweinefleisch abspülen und pfeffern
 - Beinscheiben salzen und pfeffern
 - Fleisch, Zwiebeln, Sellerie und Bouquet garni in eine Schüssel geben, den Wein dazu und 24 Std. kühl stellen
- Am Tag der Zubereitung:
 - Restliche Zwiebeln pellen und würfeln
 - Lauch fein schneiden und waschen
 - Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln
 - Rinderbrühe kräftig salzen
 - Aus Mehl und Wasser einen Flammkuchenteig kneten. Ruhen lassen

In eine Keramikform schichten: die Hälfte der Kartoffeln, das marinierte Fleisch, die Zwiebeln und den Sellerie aus der Marinade, Lauch, Zwiebeln, die restlichen Kartoffeln. Die Marinade und die Rinderbrühe darüber gießen. Den Flammkuchenteig auf einer bemehlten Fläche zu einer „Wurst“ ausrollen und auf den Rand der Keramikform legen. Deckel auflegen. Der Teig soll den Spalt zwischen Form und Deckel komplett abdichten. Bei 180° 3 Std. in den Ofen.

Der Deckel lässt sich wider Erwarten leicht abheben. Vor dem Servieren das Fleisch grob zerkleinern. Das geht mit 2 Gabeln, ohne das Fleisch aus der Form zu nehmen. Auch bei Tisch reicht ein Suppenlöffel, um das Fleisch zu zerteilen. So zart muss das sein!