

# Elsässer Bäckefe

Zutaten für vier Personen:

500g Rindergulasch  
500g Lammschulter oder -gulasch  
3 Schweinefüße (halbiert) oder Bauchfleisch  
ca. 1L trockener Spätburgunder  
1,5kg Kartoffeln,  
6 Karotten  
2 Stangen Lauch  
1 Knolle Knoblauch (nicht weniger!);  
1 gr. Zwiebel oder kleine Zwiebeln oder Schalotten  
5 Nelken  
3 Lorbeerblätter  
3 Zweige Thymian  
Koriander, Thymian, Pfeffer & Salz, Olivenöl

Vorbereitung:

Das Fleisch mit den Knoblauchzehen, dem Thymian, etwas Salz und Pfeffer in dem Wein mindestens einen Tag lang einlegen.

Kartoffeln schälen und in größere Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und geputzten Lauch in Streifen schneiden.

Karotten in größere Stücke schneiden.

Zubereitung:

In einen Schmortopf etwas Olivenöl geben und (3 halbe) Schweinefüße hineinlegen.

Kartoffeln, Lauch, Karotten und Zwiebeln darüber schichten, darauf Fleischstücke legen.

Schichtweise in dieser Weise den Topf füllen.

Zwiebeln und Knoblauch auf die letzten Lage Fleisch geben.

Dann das restliche Gemüse, die restlichen Schweinefüße und zum Schluss den frischen Thymian darauf legen.

Die jeweiligen Lagen kräftig mit Pfeffer, Salz und Koriander würzen.

Mit dem Spätburgunder auffüllen, bis der Wein sichtbar wird. (fast bedeckt)

Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Alufolie abdecken. (Das Öl verhindert, dass die Alufolie anklebt).

Den Topf mit dem Deckel gut abdecken. Im Ofen bei 220 °C ca. 150 Minuten schmoren.

Dazu kräftiges Bauernbrot und den Spätburgunder servieren.

**ANMERKUNG:**

Im Elsass ist der Schmortopf eine feuerfeste Keramikform. Ursprünglich wurde das Gericht beim Bäcker im Ofen bei schwacher Hitze ca. 3-4 Std. langsam geschmort. Die Bäuerin (Winzerin) hatte somit Zeit für andere Verrichtungen und konnte dieses Gericht sich selbst überlassen.