



Baeckeoffe, Elzasser vlees- en aardappelpot

Een traditionele Elzasser ovenpot van drie soorten vlees die een nacht in witte wijn marinieren en dan onder een deksel van aardappelen gaar smoren. Boerenkost op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr varkensschouder in blokken
400 gr lamsschouder in blokken
400 gr rundstoofvlees in blokken
1,2 kg vastkokende aardappelen
3 stuks uien

2 stuks preien
3 stuks wortelen
3 teentjes look
50 cl droge witte wijn (riesling)
2 stuks laurierblaadjes
3 takjes tijm
2 stuks kruidnagels
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de drie soorten vlees de dag ervoor in een kom met de gesnipperde ui, look, laurier, tijm en de witte wijn en laat een nacht marineren in de koelkast.
- 2.** Verwarm de oven voor op 160 graden.
- 3.** Schil de aardappelen en snij ze in dunne schijfjes, snipper de resterende ui en snij prei en wortel in ringen.
- 4.** Beleg de bodem van een grote ovenschaal met een laag aardappelschijfjes en kruid met zout en peper.
- 5.** Verdeel het gemarineerde vlees met de groenten erover en overgiet met de marinade.
- 6.** Werk af met een dichte bovenlaag van aardappelschijfjes en kruid opnieuw.
- 7.** Dek af met een deksel of stevig aluminiumfolie en smoor 3 uur in de oven.
- 8.** Dien rechtstreeks uit de schaal op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)