



Baeckeoffe, Elzasser vlees- en aardappelpot

Een traditionele Elzasser ovenpot van drie soorten vlees die een nacht marineren in droge witte wijn en vervolgens langzaam gaar smoren onder een dikke laag aardappelschijfjes. Stevige, hartverwarmende boerenkost op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	180'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

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

2 preien
3 wortelen
3 teentjes knoflook
500 ml droge witte wijn (bij voorkeur Riesling)
2 laurierblaadjes
3 takjes tijm
2 kruidnagels
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snipper 2 uien fijn en plet de knoflookteentjes. Doe het vlees in een grote kom samen met de gesnipperde ui, knoflook, laurierblaadjes, tijm, kruidnagels en de witte wijn. Meng goed, dek af en laat een nacht marineren in de koelkast.
- 2.** Verwarm de oven de volgende dag voor op 160 graden.
- 3.** Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes van ongeveer 3 mm dikte. Snijd de prei in ringen en de wortelen in schijfjes. Snipper de resterende ui.
- 4.** Bedek de bodem van een grote, diepe ovenschaal met de helft van de aardappelschijfjes. Kruid met zout en peper.
- 5.** Verdeel het gemarineerde vlees samen met de groenten uit de marinade, de prei, de wortelen en de resterende gesnipperde ui gelijkmatig over de aardappelen.
- 6.** Giet de marinade over het geheel.
- 7.** Dek alles af met de overige aardappelschijfjes en kruid opnieuw met zout en peper.
- 8.** Dek de schaal goed af met een passend deksel of stevig aluminiumfolie en schuif ze 3 uur in het midden van de oven.
- 9.** Neem de schaal uit de oven en dien onmiddellijk op tafel.

Tip

Wil je het deksel extra goed afsluiten zodat er geen stoom ontsnapt? Meng dan een dikke pasta van bloem en water en smeer die als een 'lijm' rond de rand van de schaal voor je het deksel erop legt. Zo gaar het vlees nog malser.

Lekker met

Vers knapperig brood om de sappen op te deppen en een groene salade met een lichte mosterdvinaigrette.

Dranktip

Schenk er een glas gekoelde Elzasser Riesling bij, dezelfde wijn als die in het gerecht verwerkt is. De frisse zuurtegraad snijdt door het rijke, gesmoorde vlees.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**