

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Baeckeoffe

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 3 Stunden

Zwiebeln	3	Den Backofen auf 190°C vorheizen.
Knoblauchzehen	2	und
Schweinenacken	500 g	schälen und fein würfeln.
		waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden, dabei Häutchen und Sehnen entfernen.
Knoblauchwürste	4	mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Kartoffeln	500 g	waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form
Speckscheiben, dünn	200 g	Möglichst mit Deckel, mit der Hälfte von
Sauerkraut	1 kg	auslegen, die Hälfte des
Wacholderbeeren	2	darauf verteilen.
Lorbeerblatt	1	und
Gewürznelke	1	darauf verteilen. Mit
Salz	½ TL	und
Pfeffer		würzen. Die Kartoffelscheiben auf das Kraut legen, darauf das
		Fleisch, die Würste, die Zwiebeln und den Knoblauch verteilen. Nun
		die andere Hälfte Sauerkraut darüber legen und erneut mit
Wacholderbeeren	2	
Lorbeerblatt	1	
Gewürznelke	1	
Salz	½ TL	und
Pfeffer		würzen. Den Auflauf mit der zweiten Hälfte der Speckscheiben belegen.
Müller-Thurgau, trocken	125 ml	und
Geflügelbrühe	250 ml	darüber gießen und die Form schließen (Deckel oder doppelt gefaltete
		Alufolie). Den Auflauf auf der zweiten Schiene von unten im Backofen
		3 Stunden garen.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder / Trocken](#)

