

Bäckeofe fra Alsace i cocotte

oversat efter Badia, Sébastien et Hélène Bigard:
Cuisines de France - Alsace, Gründ 1989

6 personer

500 g udbenet lammebov
500 g oksekød (inderlår, bov eller skank)
500 g svinekød (hals eller bov)
300 g hakkede løg
200 g hakkede porrer
3 tsk. timian
3 laurbærblade
2 fed hvidløg
50 cl tør Alsace-hvidvin
gåsefedt
1,5 kg skrællede, i tykke skiver skårne kartofler
salt og peber
2 grisefødder der er delt over i to (valgfrit)

Skær kødet i stykker et lad det marinere med de hakkede løg og porrer. Tilsæt laurbær, timian og hakket hvidløg. Hæld hvidvin over og lad det stå køligt og til-dækket natten over.

Dagen efter: Afdryp kødet og gem marinaden. Pensl et ildfast lågfad med gåsefedtet. Læg et lag kartofler (halvdelen) i bunden af lågfadet. Så det marinerede kød med løg og porrer. Kværn salt og peber over. Dæk med resten af kartoflerne. Væd med marinaden og lidt vand. Væsken skal nå op til kartoflerne. Læg grisefødderne oven på kartoflerne.

Sæt retten i en 180 gr varm ovn og lad den koge i to en halv til tre timer. Server retten i fadet direkte fra ovnen.