

## Backesgrumbeere

Backesgrumbeere , in der Übersetzung „ Backhaus Kartoffeln“ sind eine Spezialität, die heute noch genauso beliebt ist wie vor 100 Jahren. Sie besteht aus flach geschnittenen Kartoffelscheiben und Schweinefleisch, das Ganze wurde früher zum Bäcker in den großen Ofen zum Backen gebracht.

### Zutaten:

2-3 Pfund Kartoffeln

3 geschnittene große Zwiebeln

Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, Muskat, Kümmel ganz, Majoran getrocknet

Weißwein und Milch

1 Pfund gesalzene Bauchfleisch

¾ Pfund Dörrfleisch oder saftig magerer Schweinekamm

¼ l süße Sahne

Zimt zum Bestreuen

### Zubereitung:

Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in flache Scheiben geschnitten.

Die eine Hälfte der Kartoffeln gibt man dann in einen Bräter (bevorzugt aus Eisen oder Ton) oder in eine Auflaufform, legt das gesalzene Bauchfleisch, das Dörrfleisch, die Zwiebelringe, die Nelken und die Lorbeerblätter darauf, würzt mit Salz und Pfeffer und deckt das Ganze mit der anderen Hälfte der Kartoffeln ab.

Anschließend stellt man eine Mischung aus Wein, Milch (2 Teile Wein und 1 Teil Milch), gießt sie über die Kartoffeln, so dass die Flüssigkeit etwa halb voll im Topf steht. Das Ganze wird dann mit Sahne übergossen, mit etwas Zimt bestreut und im Backofen bei 250 Grad etwa 15 Minuten angebacken und dann bei 180-200 Grad noch 3 Stunden weitergebacken, kurz vor Ende der Backzeit viel Saure Sahne oder Schmand mit einer Prise Zimt in einer Schlüssel cremig rühren und dann über die Kartoffeln laufen lassen. Nun ohne Deckel fertig backen bis der Schmand braun wird.

Dazu schmeckt Rote Beete oder grüner Salat, auch Gewürzgurken schmecken.

Als Weinbegleitung empfehlen wir den Espenhof Grauer Burgunder S trocken, Grüner Silvaner S trocken und Kerner feinherb oder Rivaner trocken.

