

Odenwälder Backhauskartoffeln

Lieblingsgericht von Horst Schnur,
Initiator der Odenwälder Kartoffelwochen

(Rezept für vier Personen)



Zutaten:

1 kg Kartoffeln
2 große Zwiebeln
2 Stangen Lauch
100 g durchwachsener Speck
1 kg Eisbeinscheiben, alternativ Schweine-, Lamm- oder Rindersteak oder durchwachsendes, gepökelttes Bauchfleisch
1 l Rivaner aus Groß-Umstadt, Odenwälder Winzergenossenschaft
1 Becher saure Sahne (200 g)
Salz, Pfeffer, Paprika, 2 Lorbeerblätter etwas Rapsöl (früher Schweineschmalz) zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Zuerst werden die Kartoffeln und die Zwiebeln geschält, der Lauch geputzt und alles gründlich gewaschen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schneidet man in dünne Scheiben, den Lauch in etwas dickere. Dann reibt man einen Bräter gut mit Öl (früher hat man Schweineschmalz genommen) aus und verteilt die rohen Kartoffelscheiben auf dem Boden. Darüber wird ca. eine Hälfte der Lauch- und Zwiebelnscheiben geschichtet.

Der durchwachsene Speck wird in Würfel geschnitten und auf dem Gemüse verteilt. Auf das Ganze kommen dann – je nach Geschmack – entweder das durchwachsende, gepökelte Bauchfleisch oder die Eisbeinscheiben bzw. die Schweine-, Lamm- oder Rindersteaks.

Nun werden die restlichen Kartoffel-, Lauch- und Zwiebelringe darüber geschichtet und alles mit Pfeffer, Salz, Paprika und Lorbeerblättern gewürzt. Über das Ganze gießt man dann einen Liter Wein und zum Verfeinern einen Becher saure Sahne. Damit die Sahne nicht gerinnt, kann man diese zuvor mit etwas Mehl verrühren. Sie soll im Backofen etwas anbräunen. Die Backhauskartoffeln werden bei 200 Grad Celsius im Backofen zwei Stunden geschmort.

Guten Appetit!