

# Baeckeoffe



## *Ingrédients pour 4 personnes:*

- 400 g épaule de porc
- 400 g paleron de boeuf
- 400 g épaule d'agneau
- ½ pied de porc
- 1 petite queue de porc
- 1,2 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 4 carottes
- 3 poireaux
- 2 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 4 clous de girofle
- sel
- poivre
- 1 bouteille de RIESLING.

## *Préparation:*

Epluchez et râpez les oignons. Epluchez les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Epluchez les carottes, les couper en grosses rondelles ainsi que les poireaux.

Dans notre marmite en terre cuite, disposez une couche de pommes de terre, une couche de carottes et poireaux, et une couche d'oignons. Posez dessus les trois sortes de viandes coupées en morceaux, puis couvrir avec le reste de pommes de terre, carottes, poireaux et oignons. Rajoutez les gousses d'ail, les feuilles de laurier ainsi que les clous de girofle. Terminez avec le ½ pied et la queue de porc. Mouillez avec la marinade (Riesling, sel, poivre et ail) et compléter d'eau jusqu'à hauteur. Fermer la marmite avec son couvercle et faites mariner le tout une nuit. Le lendemain faire cuire à 170° pendant 3 heures à chaleur tournante.