

# Rainer Brüderle: Backesgrumbeere

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/rainer-bruederle-bakesgrumbeere](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/rainer-bruederle-bakesgrumbeere)

## Zutaten:

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 250g Schweinekamm
- 250g geräucherter Kasseler
- 250g Zwiebeln in Ringe
- 125g Dörrfleisch/geräucherter Bauchspeck
- 125g Sahne
- 1/4 Liter trockener Weißwein
- 5 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Thymian
- Kerbel
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butter für die Form

Dieses Gericht benötigt 1 Tag Vorbereitung!

## Zubereitung:

**Am Tag zuvor** Schweinekamm und Kasseler in mundgerechte Stücke schneiden. Dann mit Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Kräutern und Wein in einer Schüssel 24 Stunden ziehen lassen.

**Am Tag der Zubereitung** eine Auflaufform mit hohem Rand oder einen Bräter mit Butter ausstreichen. Das Fleisch mit den Zwiebeln abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen.

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und das Fleisch-Zwiebel-Gemisch abwechselnd in die Form schichten und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die letzte Schicht sind Kartoffeln. Darüber die Sahne und den Wein-Sud der Marinade gießen. Das Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden und über den Auflauf streuen.

Alles ca. 1 1/2 - 2 Stunden im Backofen bei 220°C garen, dabei die 1. Stunde abgedeckt.

*Rezept: Rainer Brüderle*

*Quelle: alfredissimo! 12.1.1996*