



WEIN.GUT.PAN
N U S S D O R F

P f ä l z e r B ä k k e - O f e n

Je 300 g vom Schweinenacken, Rindfleisch und Lamm zusammen mit drei Räuchermettwürsten grob würfeln. Salzen, Pfeffern, mit zerquetschter Knoblauchzehe einreiben und mit Weißwein übergossen über Nacht ziehen lassen.

Dann zwei Pfund rohe Kartoffeln, vier Stangen Lauch und vier Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Rosmarin, Majoran und einem Lorbeerblatt würzen.

Alles schichtweise in den Römertopf geben -

Gemüse, Kartoffelscheiben, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Fleisch.

Einen dicken Batzen Schmalz oben aufsetzen.

Mit ½ Liter Silvaner übergießen und drei Stunden im Backofen bei 180 bis 200 ° Celsius garen.

Dazu empfehlen wir unsere Literweine Village Blanc oder Riesling.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen Guten Appetit.

Ihre Winzerfamilie Silke, Thomas, Hildegard und Theobald Pfaffmann