**Elzasser baeckeoffe met wild**

everzwijnstoofvlees
hertenstoofvlees
vloeiende bloem
uien
knoflook
wortelloof
tijm
rozemarijn
laurier
peper en zout

kruidnagel
jeneverbessen
Gewurztraminer
zoete aardappelen
wortelen
prei
rapen
aardpeer
Kirsch
ontbijtspek
boter

**Voorbereiding.** Snijd het vlees in stukken 4-5 cm en leg beide soorten apart weg in kommen. Maak een kruidentuiltje van wortelloof, laurierblaadjes, tijmtakjes en rozemarijnsprietjes. Bind met keukengaren. Snijd een paar uien in halvemaantjes.

Kneus een paar geschilde knoflookteentjes. Kuis de prei en wortelen. Versnijd de deze groenten. Schil de zoete aardappelen, aardperen en raapjes. Snijd ze op plakjes.

Bak de reepjes ontbijtspek krokant. Bak de gesneden uien, prei, wortelen en het knoflook in boter tot de uien glazig geworden zijn. Kruid met peper en zout en meng met geplette jeneverbessen en kruidnagel. Doe er nu de spekreepjes bij en zet deze bereiding langs de kant.

Droog het stoofvlees met keukenpapier, bestuif het met vloeiende bloem en bak het vlees rondom bruin in boter. Behandel beide soorten wild op dezelfde manier maar afzonderlijk.

Maak een brooddeeg van 200 gram bloem met ongeveer een deciliter water. Kneed en rol uit tot een lang lint dat de omtrek heeft van de bovenrand van je ovenschotel.

**De bereiding**. Neem een diepe ovenschotel met deksel in aardewerk, keramiek of gewoon een Römertopf. Vet de bodem en randen in met wat boter. Vul de schotel te beginnen met een laag zoete aardappel. Kruid met peper en zout. Leg daarop het hertenstoofvlees. Leg daarbovenop een laag groenten met spekjes. Steek het kruidentuiltje langs de kant.

Vul verder aan met een laagje aardpeerschijfjes. Leg daarop het everzwijnstoofvlees erbij en daarop de rest van de groenten. Eindig met een laagje rapenschijfjes.

Giet een glas witte Elzasser wijn in de pot, tot ongeveer de helft van de hoogte. Giet er nog als extraatje een glaasje Kirsch bij. Leg de deegrol langs de bovenrand en druk er het deksel in, zodat de pot luchtdicht afgesloten is. Zet de pot 2 ½ uur op 185°C, beginnend van een koude oven. Gebruik je een echte **Römertopf**, vergeet dan niet om die vooraf een half uurtje in water te weken.