

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkisches Schäufele

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1,5 kg Schweineschulter mit Knochen & Schwarte, Salz, Pfeffer, Öl,
- Gemahl. Kümmel, ½ Pck. Suppengrün, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 1 Möhre, 2 TL Kümmel, 1 Fl. dunkles Hefeweizen, 250 ml Brühe,
- 250 ml Bratensaft, 1 Pck. Fix für Braten

Zubereitung:

1. Schwarte des Bratens in kleine Quadrate schneiden u. alle Fleischseiten mit Salz, Pfeffer u. Kümmel einreiben. Gemüse schälen u. klein schneiden.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten braun braten u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett braten. Brühe, ½ Bier u. ½ Bratensaft zugießen. Braten u. Kümmel zugeben. Im vorgeh. Ofen auf dem untersten Einschub bei 200°C 2 Std. garen. Dabei die Kruste öfters mit Bier u. Brühe bepinseln. Danach mit 250°C Grill die Kruste goldgelb backen.



3. Fleisch warmstellen. Gemüsesauce in einen Topf passieren, erhitzen, Fix u. restl. Bratensaft einrühren, aufkochen u. etwas eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Braten um den Knochen herum in Scheiben schneiden, mit der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Klößen u. Sauerkraut servieren.

