

# Fränkisches Schäufele



Vorab: Das Schäufele nennt man so, weil das Schweine-Schulterblatt die Form eines Schaufelblattes hat. Oder vielleicht auch, weil man bei einem guten Schäufele so richtig reinschaufelt. Das Gericht hat in Franken (insbesondere Mittel- und Oberfranken) eine sehr alte Tradition als Sonntags- oder Festtagsessen. Die regionale Tradition spiegelt sich nicht nur in der Zubereitung wieder, sondern auch in der Form, wie das Fleischstück beschaffen ist. Nicht überall findet man einen Metzger, der weiß, was gemeint ist (da muss man nur von

N/Franken nach M/Bayern fahren) und wie man den Knochen mit Fleisch richtig zuschlägt.

Vorbereitung am Vortag: Schäufele waschen und gut trocken tupfen. Die Schwarze mit einem sehr scharfen Messer (auch Teppichbodenmesser) in kleine Quadrate einschneiden. Je kleiner, desto besser (ca. 1 x 1 cm oder kleiner) - das gibt eine besonders knusprige Kruste mit vielen kleinen "Crackern". Kann man natürlich schon beim Metzger machen lassen - aber klein sollen sie sein. Tief in die Schwarze schneiden, aber nicht bis in das Fleisch.

Kümmel im Mörser zerreiben, bis auf Nelken, Salz, Lorbeerblätter und Rosmarin alle weiteren Gewürze und eine Zehe Knoblauch zugeben. Alles im Mörser zu einer Würzpaste reiben. Außer auf der Schwarze (ätherische Öle aus Gewürzen, Knoblauch usw. lassen sie zäh werden) das Fleisch damit einreiben und es abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Vorbereitung am Kochtag: Den Backofen auf 250 °C

Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Liter Fleischbrühe zubereiten (nicht zu kräftig, eher dünn). Die Fleischbrühe über die ganze Bratzeit heiß halten - sie wird nach und nach zum Aufgießen benötigt. Ein Liter ist reichlich bemessen, den Rest braucht man evtl. zum Abschmecken der Soße.

Während der Ofen vorwärm und die Brühe aufkocht, schon mal das Suppengrün waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden (die Möhren z.B. nur längs vierteln). Von der Petersilie brauchen wir nur die Köpfchen. Vom Lauch auch nur das Innere der Stange nehmen, ein 10 cm großes Stück reicht. Zwiebeln mit je 2 Nelken spicken.

Das Schäufele jetzt erst salzen und in einen flachen Bräter oder die Bratschale des Ofen legen. Zur Not tut es auch eine ofenfeste, große Pfanne. Das Suppengrün, Lorbeer, Rosmarin und eine bis auf die Innenschale geschälte ganze

Knoblauchzehe dazu. Alles mit der heißen Brühe soweit übergießen, dass das Suppengrün nicht ganz bedeckt ist. Dann sofort in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene geben. Das Schäufele darf nicht zu nah an die Oberhitze, sonst verbrennt die Schwarze.

Nach 10 Minuten die Temperatur auf 150 °C reduzieren (ist nicht NT, aber hat sich bewährt). Ca. alle 30 - 45 Minuten das Schäufele mit dem Bratensaft aus dem Bräter übergießen. Darauf achten, daß nicht zu viel Flüssigkeit verdampft und Suppengemüse und Soße anbrennen. Bei Bedarf etwas heiße Fleischbrühe nachgießen, aber nur soviel, dass das Suppengrün nicht ganz bedeckt ist. Ca. 45 Minuten vor Ende der Bratzeit das Schäufele mit etwas Bier übergießen, 15 Minuten später noch einmal. Wer kein Bier möchte, kann auch etwas kochendes Wasser mit einer Prise Salz darin nehmen - fördert auch die Krustenbildung, falls überhaupt erforderlich.

Je nach Fleischqualität sollte das Schäufele nach ca. 4 Stunden fertig sein, im Zweifelsfall lieber länger, dann es wird nicht so schnell trocken.

Test: Ein dünnes, elastisches Messer nehmen und ein kleines Stück zwischen Fleisch und Knochen entlangfahren. Das sollte leicht gehen. Beim Tranchieren muss einem dann das saftige Fleisch geradezu entgegen fallen.

Nach Ende der Bratzeit das Schäufele in Alufolie packen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Suppengrün und Zwiebeln (evtl. ohne die Knoblauchzehe) durch das Sieb streichen. Schäufele sauce bleibt "natur" und wird normalerweise nicht gebunden oder mit Sahne oder Sauerrahm verfeinert. Bei Bedarf mit restlicher Fleischbrühe und/oder etwas Bier (aber vorsichtig!) ergänzen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce kurz anköchern. Das Schäufele längs in Scheiben aufschneiden (das zarteste Stück ist an der Knochenunterseite). Beim Anrichten die Kruste saucenfrei halten.

Beilagen: Rohe Klöß' ("Kartoffelknödel"), Sauerkraut und/oder ein gemischter Salat.

**1 ½ kg** Schweineschulter, roh, nicht geräuchert, mit Knochen und Schwarze

**1** Suppengrün (2 Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie)

**2** Zwiebel(n)

**4** Nelke(n)

**2** Knoblauchzehe(n)

**1 TL** Kümmel

**½ TL** Pfeffer, schwarzer, gemahlener

**½ TL** Majoran, getrockneter

**1 Msp.** Muskat

**1 Zweig/e** Rosmarin (kleiner Zweig)

**1 Liter** Fleischbrühe, instant

Bier, kräftiges, helles oder

**200 ml** halbdunkles, nicht bitter (kein Pils)

**1 TL** Salz

**2** Lorbeerblätter

Anmerkung: Traditionsgemäß isst der Franke eigentlich ein Schäufele selber, keine Scheiben davon. Es wird dann ein auf 1/2 - 1/4 geteiltes Schäufele mit Knochen serviert. Dies setzt natürlich voraus, dass man das Fleisch vom Metzger so zu kaufen bekommt. Wenn man statt einem großen Familienschäufele 4 "kleine" macht, reduziert sich die Bratzeit auf etwa 2,5 bis 3 Stunden.