



Fränkisches Schäufelerle

Zutaten

1 Stk. Scheiferla (Schweineschulter mit Schaufelknochen und Schwarte)
 1 Stk. Möhre
 1 Stk. Sellerie
 1 Stk. Lauch
 etwas Petersilie
 1 Stk. Zwiebel
 1 Stk. Knoblauchzehe
 1 TL Salz
 1/2 TL Kümmel
 1/2 TL Pfeffer (schwarzer)
 1/2 TL Majoran (getrocknet)
 etwas Muskat (Messerspitze)
 1 Stk. Lorbeerblatt
 500 ml Fleischbrühe
 500 ml Bier Helles oder Weizen (kein Pils nehmen sonst wird die Sauce bitter)

Anweisungen

- 1 Das Fleisch waschen und trockentupfen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer einschneiden. Am Besten in ca 1 cm. große Rauten, damit die Schwarte später besser auf poppt!
- 2 Gewürze (Kümmel, Majoran, Pfeffer) im Mörser zerreiben und mit dem Salz mischen und das Fleisch damit einreiben.
- 3 Die Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie klein schneiden.
- 4 Öl im Dutch Oven schön heiß werden lassen und das Fleisch scharf anbraten.
- 5 Das Fleisch raus nehmen und dann das Gemüse anbraten.
- 6 Wenn das Gemüse schön angeröstet ist das Fleisch wieder zurück in den DO geben und mit Bier und Brühe aufgießen. Lorbeerblatt nicht vergessen und für gut 90 min. mit viel Oberhitze im Dutch Oven schmoren lassen.
- 7 Das Fleisch sollte sich gut vom Schaufelknochen lösen lassen, dann ist das Fleisch gut. Die Sauce binden und dann das Schäufelerle mit Knödeln und Sauerkraut genießen!