

Das fränkische Schäufole -Referenz-Schäufole



- 1½ kg Schäufole (Schweineschulter mit Knochen + Schwarte)
- 1 Strang Schälrippchen (optional)
- reichlich Salz und Pfeffer
- 1 TL gemahlenen Kümmel
- 1 TL Rosenpaprika (mild)
- 2 EL Schweine- oder Butterschmalz (alt. neutrales Öl)

Für die Soße

- 1 Bund Wurzelgemüse
- 1 große Zwiebel
- Wasser zum Angießen
- etwas Bier / dunkles Bier

1. Die Schwarte des Schäufoles muss oben in kleine Würfel ein- aber keinesfalls bis zum Fleisch durchgeschnitten sein!
2. Das Fleisch einfach mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika (mild) und etwas Kümmel würzen.
3. Zwiebeln, Karotten und anderes Wurzelgemüse wie Sellerie klein schneiden.
4. In einen flachen Bräter etwas Schweineschmalz oder anderes Fett erhitzen, dazu Gemüse geben und das Schäufole darauf platzieren.
5. Alles in den Ofen schieben und für ca. 4 Stunden (je nach Größe) bei ca. 160 Grad Ober- und Unterhitze garen.
6. Um eine richtig gute Soße zu bekommen, empfiehlt es sich ein paar Schweinerippchen (Schälrippchen) mit in die Pfanne zu geben und mitzuschmoren.
7. Nach den ersten 30-45 Minuten - das Gemüse sollte schon kräftig braun sein - ein wenig Wasser angießen.
8. Bis zum Ende der Garzeit immer mal wieder Wasser angießen. Anstelle des Wasser verwendet man noch besser kräftiges Bier! Sowohl das Gemüse als auch die Rippchen dürfen dabei ruhig dunkel werden. Aus dem Sud wird später die Soße gezogen.
9. **Wichtig:** das Fleischstück wird während des ganzen Bratvorgangs nicht umgedreht!
10. Um eine gute Kruste zu bekommen, kann man das Schäufole oben hin und wieder mit Bier bepinseln.

Die Soße zu diesem besonderen Schweinebraten:

1. Für vier Personen wird zum Schäufole etwa ein halber Liter Soße benötigt. Nehmen Sie das besondere Schweineschulter-Stück aus der Pfanne, ebenso die Rippchen. Das Gemüse und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf streichen.
2. Die Flüssigkeit gegebenenfalls etwas reduzieren und eventuell nachwürzen. Einen gestrichenen Teelöffel Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und die Soße damit binden.
3. Das fränkische Schäufole während dieser Arbeit wieder in den Ofen verfrachten und eventuell nur mit der Oberhitze im Ofen die Kruste knusprig machen.
4. Weitere **Tipps zur perfekten Kruste** finden Sie weiter unten
5. Dazu werden natürlich **Fränkische Klöße** oder **gekochte Kartoffelklöße / Kartoffelknödel** serviert.