

Fränkisches Schweine-Schäufela

► **Das Fränkische Schäufela** stammt aus der Schweineschulter und wird, so „Die Freunde des Fränkischen Schäufele“, komplett mit Knochen (Schulterblatt) und Fettschwarte zubereitet und serviert. Das Fleisch ist knusprig braun. Richtig zubereitet, wirft die Schwarte kleine Bläschen und ist knackig und rösch. Sie muss beim Kauen richtig krachen. Das zarte Fleisch an der Unterseite des Knochens heißt beim Schäufela „Bürgermeister-“ oder auch „Pfaffenstück“. Durch das lange Braten im Ofen wird das von Natur aus magere und sehnearme Schulterfleisch butterweich. Der Knochen verleiht der Kost nicht nur ein uriges Aussehen, sondern auch eine besondere Würze. Vom Knochen stammt übrigens auch der Name der Frankenmahlzeit, denn er sieht aus wie eine kleine Schaufel. Beim fertig durchgebratenen Schäufela sollte sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lassen. Auf der Website www.schaeufele.de erklärt Metzgermeister Jürgen Grötsch aus Zirndorf, wie Fränkisches Schäufela korrekt geschnitten wird.

Zubereitung

Die Schwarte der Schäufela kreuzweise einschneiden. Der Schnitt sollte ausreichend tief gehen, sonst bildet sich später keine schöne Kruste aus. Die Schäufela rundum gut mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Kümmel würzen. Das Wurzelgemüse waschen, schälen und kleinschneiden. Die Schäufela in einem flachen Bräter auf dem Wurzelgemüse anrichten und bei 180 °C bis 200 °C (Ober- und Unterhitze) circa 1,5 bis 2 Stunden braten. Nach 20 bis 30 Minuten das

mittlerweile angeröstete Wurzelgemüse mit etwas Fleischbrühe aufgießen. Gegen Ende der Bratzeit mit dunklem Bier aufgießen und die Temperatur für etwa 20 Minuten auf 220 °C (nur Oberhitze) erhöhen, um eine schöne Kruste zu erhalten. Die Schäufela aus dem Ofen nehmen, die Sauce abgießen und durch ein Sieb passieren.

Die gewünschte Menge Spitzwirsing putzen und in Salzwasser kochen, bis die Blätter weich sind. Das Kochwasser abgießen und für die Einbrenne aufheben. Die gekochten Wirsingblätter durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Pürierstab zerkleinern – so wird das Gemüse etwas feiner.

Zur Herstellung der Einbrenne die Butter erhitzen und das Mehl darin zergehen lassen. Kurz schmelzen lassen, mit dem Wirsingwasser aufgießen und unter das Wirsinggemüse rühren. Mit Salz, Pfeffer und reichlich frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Servieren Sie die Fränkischen Schäufela und den Bamberger Spitzwirsing mit rohen Kartoffelklößen.

Quelle: Das Rezept ist eine Empfehlung von der Brauerei Spezial aus Bamberg (www.brauerei-spezial.de) und stammt aus dem Buch „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“.

www.regionaltypische-spezialitaeten.de

Das Fränkische Schweine-Schäufela mit Dunkelbiersauce ist eine typisch bayerische Spezialität. Bamberger Spitzwirsing und rohe Klöße als Beilagen machen das Gericht zu einem wahren Gaumenschmaus.

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Zutaten für 4 Personen

- circa 1,5 kg Schweineschulter mit Knochen und Schwarte
- Karotten
- Lauch
- Zwiebeln
- Selleriewurzel
- eventuell Kartoffelscheiben zum Andicken der Sauce
- Bamberger Spitzwirsing
- Fleischbrühe
- dunkles Bier
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Muskat
- 1 bis 2 EL Butter
- 3 bis 4 EL Mehl
- rohe Klöße (Fertigprodukt)



Fränkische Schweine-Schäufela mit Dunkelbiersauce, Bamberger Spitzwirsing und rohe Klöße sind eine bayerische Spezialität für den Fleischerimbiss.

Ralf Gumbel/www.regionaltypische-spezialitaeten.de