



FRÄNKISCHES SCHÄUFELE für 2 Personen

2x 750g Schweineschulter mit Knochen und Schwarte,
2 mittlere Zwiebeln, 1 TL Pfeffer, 2 TL Salz, 1 TL Kümmel
(ganz oder gemahlen), 1 TL Kartoffelmehl,
600 ml Wasser oder Fleischbrühe

Fleisch waschen und abtrocknen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig in einem Abstand von ca. 1/2 cm einschneiden und das Fleisch allseitig mit Pfeffer, Salz und gemahlenem Kümmel würzen. (Schwarte nur mit etwas Salz).

Nun das Schäufele mit der Fettschwarte nach oben auf ein Bratblech stellen und einen Schöpflöffel Wasser dazugießen. Die gesamte Bratkasserole in den vorgewärmten Ofen schieben und bei 200 - 220 °C eine 1/2 bis 3/4 Stunde braten.

Die Zwiebeln in grobe Scheiben schneiden und mit dem restlichem erhitztem Wasser hinzugeben. Das Fleisch beobachten und alle 20 - 30 Minuten mit der entstandenen Soße begießen. Nach etwa 3 Stunden Gesamtbratzeit ist das Schäufele fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

Nun die Soße durch ein Sieb passieren und mit etwas Kartoffelmehl andicken und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Gutes Gelingen und großen Appetit.