

Dezember: Schäuferle mit Semmelknödel

Ein typisch fränkisches Essen auch für den ungeübten Koch - Überzeugen Sie sich selbst!



DAS BRAUCHEN SIE:

Zutaten für das Schäuferle

Für 4 Personen benötigen Sie:

- 1 1/2 kg Schweineschulter mit Knochen und Schwarte
- 3 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 250 ml Dunkles Bier
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Semmelknödel

Für 4 Personen benötigen Sie:

- 2 Brezeln
- 4 Semmeln
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck, geräuchert, in Würfeln
- 2 EL Butter
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran

UND SO GEHT'S:

1. SCHRITT

Schweinebraten vorbereiten

Die Schwarte des Schweinebratens diagonal einschneiden. UNSER TIPP: Gleich beim Einkauf einschneiden lassen.

Den Schweinebraten waschen, trocken tupfen und ordentlich mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett in einem eisernen Schmortopf erhitzen und das Schäufole darin von allen Seiten anbraten.

2. SCHRITT

Ab in den Ofen!

Zwiebeln vierteln, Karotten in grobe Stücke schneiden und dazu geben. Mit 2 Tassen Wasser aufgießen. Kümmel auf den Braten streuen und auf der unteren Schiene in den 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen mit der Schwarte nach oben 1,5 - 2 Stunden garen. Alle 15 Minuten das Schäufole mit etwas Bier und in den letzten 30 Minuten immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben.

3. SCHRITT

Semmelknödel mischen

Brezeln und Semmeln in Scheiben schneiden. UNSER TIPP: Die Hälfte auf einem Backblech verteilen und im Ofen kurz rösten. So werden die Knödel krosser.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Speck in der Pfanne anbraten. Zwiebeln dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Milch separat erhitzen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchmengen (nicht kneten) bis der Teig zu binden beginnt.

4. SCHRITT

Semmelknödel kochen

Aus dem Teig schöne handförmige Knödel formen. In kochendes Salzwasser einlegen. Den Herd zurückdrehen, sodass das Wasser siedet, aber nicht kocht. Etwa 40 Minuten darin garen.

5. SCHRITT

Soße pürieren und anrichten

Nach der Bratzeit den Schmortopf aus dem Ofen nehmen. Den Braten herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Für die Soße alle Reste im Schmortopf in einem separaten Topf geben und pürieren. Alles auf dem Teller anrichten und genießen!