# Fränkisches Schäufele

Das fränkische Schäufele ist das fränkische „Nationalgericht“ und ein Bratenstück aus der Schweineschulter mit Knochen und Schwarte. Es ähnelt einem normalen Krustenbraten, nur dass das Fleisch noch den Knochen enthält. Dieses Rezept ist kein Original-Rezept für die Zubereitung des Schäufeles, da es abweichend davon vor der Zubereitung mit einer Zucker-Salz-Mischung eingerieben und mariniert wird. Aber dies gibt der Schwarte einen pikanten Geschmack. Und auch die Verfeinerung der Sauce am Ende der Zubereitung mit etwas Sahne ist im Original nicht unbedingt vorgesehen.

Das zweistündige Einweichen nur der – noch nicht eingeschnittenen – Schwarte sorgt dafür, dass sie beim Braten im Backofen schön „aufpoppt“ und kross und knusprig wird. Allerdings bleibt man beim letzten Braten im Backofen bei sehr hoher Temperatur am besten dabei, übergießt die Schwarte immer wieder mit der Saucenmischung und achtet jede Minute darauf, dass die Schwarte nicht zu dunkel wird und nicht verbrennt.

Beim Bier habe ich mich für eine Flasche Duckstein entschieden, das zwar in der Fachsprache „rotblondes Bier“ heißt, aber es ist in Eichenholzfässern gereift und hat im Glas eine braune Farbe. Man kann jedoch auch jedes andere dunkle Bier, Schwarzbier oder auch ein dunkles Hefeweizen für die Zubereitung verwenden. Am besten kauft man für die Zubereitung gleich zwei Flaschen davon. Eins für das Schäufele zum regelmässigen Übergießen. Und eines für den Koch, damit er bei Laune bleibt. ;–)

**Zutaten (für 2 Personen):**

- 750 g Schäufele

- 3 TL brauner Zucker
- 3 TL Salz

- 1 ½ Zwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 türkische Pepperoni

- 0,5 l Bratenfond
- 100–150 ml Wasser
- etwas Sahne

- 1 TL Kümmel

- 0,5 l dunkles Bier

- 1 TL Honig

- Salz
- Pfeffer

- Rapsöl

- 6 Semmelknödel

**Zubereitungszeit**: Marinierzeit 2 Stdn. | Einweichzeit 2 Stdn. | Garzeit 3–4 Stdn.

Das Salz und den Zucker in einer Schale mischen. Das Schäufele damit von allen Seiten kräftig einreiben, in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank 2 Stunden marinieren lassen. Dann das Schäufele herausnehmen und das Salz-Zucker-Gemisch abreiben.

Die Zwiebeln, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Pepperoni auch in grobe Stücke schneiden.

Die Schwarte des Schäufele mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einritzen. Dann das Schäufele von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Rapsöl sehr stark erhitzen und das Schäufele von allen Seiten, auch ein wenig auf der Schwarte, anbraten. Das Gemüse hinzugeben und mit anbraten. Das Schäufele mit der Schwarte nach oben in den Bräter setzen. Mit dem Bratenfond und 2/3 des Wassers ablöschen. Den Kümmel hinzugeben.

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen. Den zugedeckten Bräter auf mittlerer Schiene hineinschieben und die Temperatur annehmen lassen, bis das Innere köchelt. Dann auf 150° C herunterschalten und 3 ½ bis 4 Stunden köcheln lassen. Das vorhandene dunkle Bier in ca. 7–8 Portionen aufteilen und alle 30 Minuten die Schwarte mit etwas dunklem Bier übergießen.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die Semmelknödel zubereiten. Am besten gelingt dies, wenn sie schon vorbereitet wurden oder man eingefrorene Semmelknödel verwendet.

Nach dem Braten des Schäufeles nun noch die Schwarte etwas krosser braten. Dazu den Honig mit etwas Salz und dunklem Bier in einer Schale verrühren. Den Backofen auf 250° C Oberhitze erhitzen, den Deckel vom Bräter nehmen, nur die Schwarte mit der Saucenmischung einreiben und den Bräter auf der untersten Schiene des Backofens hineinschieben und das Schäufele noch ca. 15 Minuten braten. Dabei alle paar Minuten die Schwarte mit der Saucenmischung einreiben und so die Schwarte kross und

braun braten. Da die bisher entstandene Sauce bei dieser Hitze vielleicht zu sehr reduziert und zu kräftig wird, diese mit dem restlichen 1/3 des Wassers aufgießen.

Dann das Schäufele aus dem Bräter herausnehmen und für 5–10 Minuten ruhen lassen. Die entstandene Sauce mit dem Gemüse in eine Fetttrennkanne gießen und das Fett abschütten. Dann Sauce und Gemüse mit einem Pürierstab vermixen, damit die Sauce besser bindet. Wenn die Sauce durch den mitgebratenen Kümmel ein wenig bitter geworden ist, empfiehlt es sich, die Sauce mit etwas Sahne zu verfeinern.

Im Gegensatz zu einem reinen Krustenbraten hat man beim Aufschneiden und Zubereiten des Schäufeles ein kleines Problem … den längs verlaufenden Knochen. Dadurch kann man keine schönen Bratenfleischscheiben abschneiden, sondern schneidet immer auch ober- oder unterhalb des Knochens. Anyway, Fleisch mit krosser Schwarte auf einem Teller anrichten, einige Semmelködel dazugeben und alles kräftig mit der Sauce übergießen.