Fränkisches Schäufele

Zutaten:

1,5 kg Schäufele, Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, Bier zum Aufgießen
3 Zwiebeln, grob gewürfelt
1 Karotte, grob gewürfelt
½ Sellerie, grob gewürfelt
1 Stange Lauch in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Schwarte vom Metzger einschneiden lassen. Fleisch würzen und mit der Schwarteseite nach oben in den Bräter legen. Gemüse zugeben und mit ⅛ Liter Wasser aufgießen und offen braten. Die Schwarte immer wieder mit Wasser übergießen. Kurz vor Ende der Bratzeit mit Bier übergießen. Wenn die Kruste Blasen wirft, das Schäufele herausnehmen und warm stellen. Den restlichen Bratensaft durch ein Sieb gießen, passieren und mit klarem Bratensaft abschmecken. Nochmals aufkochen lassen.

Dazu reicht man am besten rohe Klöße.

Bratzeit bei 175 – 200 °C ca. 180 Minuten Ober- und Unterhitze.

Guten Appetit

Adventsgrüße vom gesamten NEXUS / E&L Team

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne,
besinnliche Adventszeit voller Licht,
Wärme und Vorfreude auf Weihnachten.