

Fränkisches Schäufole

- 1 ½ KG Schäufole, 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 von Metzger einschneiden lassen. Fleisch würzen und mit der Schwartenseite nach oben in den Bräter legen. Gemüse zugeben und mit $\frac{1}{8}$ 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 Schäufole herausnehmen und warm stellen. Den restlichen Bratensaft durch ein Sieb gießen, passieren und mit klaren Bratensaft abschmecken. Nochmals aufkochen lassen.

Dazu reich man am besten Rohe Klöße.

Bratzeit bei 175 – 200 C ca. 180 Minuten

Guten Appetit

Peter Landgraf
NEXUS / E&L