Schäufele mit Biersauce

Wer bei Schäufele in Biersauce an eine Beilage denkt, liegt falsch. Das fränkische Original Rezept für Schweinebraten versteckt sich hinter diesem Namen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,4 h

Gesamtzeit: 3,1 h



Foto: Jeremy Keith

Zutaten

2 kg	Schweinebraten (von der Schuler mit Knochen und Schwarte)
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Salz
1 EL	Pfeffer
1 Stk.	Karotte
0.25 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Zwiebel
0.5 TL	Kümmel
250 ml	Bier (dunkles)
400 ml	Kalbsfond

Zubereitung

1. Für leckeres Schäufele mit Biersauce wird ein Schweinebraten aus der Schulter mit Knochen und Schwarte benötigt. Zuerst das Fleisch gründlich abwaschen und abtrocknen. Mit einem richtig scharfen Messer dann die Schwarte rautenförmig einschneiden.

2. Da die krosse Schwarte schwer in der Mitte durchzuschneiden ist, sollten die Längseinschnitte so dick sein, wie hinter den Scheiben! Nun das Fleisch salzen, pfeffern und den Backofen auf 190°C erhitzen. Danach die Karotte und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und vierteln.

3. Im Bräter das Butterschmalz erhitzen und den Schäufele darin von allen Seiten gleichmäßig braun anbraten. Danach das Fleisch kurz aus dem Bräter nehmen, das gewürfelte Gemüse hinzugeben. Auch dies von allen Seiten kurz anbraten lassen, damit sie sie Farbe aufnehmen können. Tomatenmark hinzugeben, leicht einkochen lassen, dann mit dem dunklen Bier ablöschen und einreduzieren.

4. Das Gemüse dann an den Rand verteilen und das Fleisch in der Mitte des Bräters platzieren, den Kalbsfond aufgießen, Kümmel hinzufügen. Das Ganze aufkochen, mit dem Deckel verschließen und im Backofen circa 2 Stunden leicht vor sich hinköcheln lassen. Immer mal wieder nachschauen und das das Fleisch in der ersten Stunde ab und an drehen. In der Zweiten nicht mehr, sonst bekommt man keine knusprige Schwarte, bzw. der nachfolgende Schritt dauert zu lange.

5. Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in eine feuerfeste Form legen, die mit Alufolie ausgelegt ist. Die Alufolie muss dabei so groß sein, dass das Fleisch ringsherum von dieser bedeckt ist und nur die Schwarte oben im Freien liegt. Nun wieder in den Backofen stellen, die Grillfunktion einschalten und die Schwarte knusprig werden lassen. Ab und an mit dunklem Bier überschütten. Damit das Fleisch nicht zu trocken wird, maximal 25 Minuten grillen.

6. Die Flüssigkeit aus dem Bräter durch ein Sieb gießen und das Gemüse leicht durchdrücken. Das Ganze aufkochen lassen und abschmecken. Notfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Ist die Sauce zu dünn, sie mit einer Mehlschwitze andicken.

7. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Knochen auslösen und gemeinsam mit der Sauce servieren.

Tipp

Zu Schäufele mit Biersauce schmecken Knödel und Sauerkraut besonders lecker. Cola sorgt auch für eine knusprige Schwarte, wenn man auf zusätzliches Bier verzichten möchte.