**Fränkisches Schäuferle für 4 Personen**

Ein Schäuerle ist ein Stück aus der Schweineschulter, das mit Knochen und Schwarte in den Ofen kommt – den Namen hat es von dem Schulterknochen, der an eine Schauel erinnert.

Man kann es bereits vorportioniert beim Metzger kaufen, d.h. je nach Größe werden aus einer Schulter 1, 2 oder 3 Portionen geschnitten und manchmal auch schon die Schwarte kreuzförmig eingeritzt

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 2500 ml4211 handvoll1 EL | SchäuferleKochendes WasserSalzPfefferKarottenZwiebelnKnoblauchzeheGetrocknete PilzeSpeisestärke | Den Backofen auf 220°C vorheizenDas Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legenMit kochendem Wasser übergießenMit Salz und Pfeffer würzenDeckel auflegen und ca. 20 Minuten garen.In der Zwischenzeit Karotten und Zwiebeln waschen, schälen und fein würfeln Dann den Bräter öffnen und das Fleisch drehenJetzt lässt sich die vorgegarte Schwarte mit einem Messer bequem einritzenNochmals würzenDas kleingeschnittene Gemüse und eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und bei geschlossenem Deckel weitergarenCa. 90 bis 120 Minuten – das richtet sich nach der Größe des Fleischstücks und nach dem Alter des Tieres – nicht jedes Stück ist gleichAuch so bildet sich eine schöne KrusteWenn nötig hin und wieder Wasser nachgießenWenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellenWenn die Kruste noch nicht knusprig genug ist, kann man es noch im Ofen mit dem Grill überbackenDen Bratfond lösen, das geht gut mit einem Backpinsel und in einen Topf geben. Wenn man hat, kann man ein paar getrocknete Pilze in den Fond geben und aufkochen lassenDie Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit andicken.Aufkochen lassen und nochmals abschmeckenDas Fleisch zum Schneiden vom Knochen lösen und portionsweise anrichten oder bei kleineren Stücken als Ganzes servieren |