**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** |
| 2  500 ml  4  2  1  1 handvoll  1 EL | Schäuferle  Kochendes Wasser  Salz  Pfeffer  Karotten  Zwiebeln  Knoblauchzehe  Getrocknete Pilze  Speisestärke | Den Backofen auf 220°C vorheizen  Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen  Mit kochendem Wasser übergießen  Mit Salz und Pfeffer würzen  Deckel auflegen und ca. 20 Minuten garen.  In der Zwischenzeit Karotten und Zwiebeln waschen, schälen und fein würfeln  Dann den Bräter öffnen und das Fleisch drehen  Jetzt lässt sich die vorgegarte Schwarte mit einem Messer bequem einritzen  Nochmals würzen  Das kleingeschnittene Gemüse und eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und bei geschlossenem Deckel weitergaren  Ca. 90 bis 120 Minuten – das richtet sich nach der Größe des Fleischstücks und nach dem Alter des Tieres – nicht jedes Stück ist gleich  Auch so bildet sich eine schöne Kruste  Wenn nötig hin und wieder Wasser nachgießen  Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen  Wenn die Kruste noch nicht knusprig genug ist, kann man es noch im Ofen mit dem Grill überbacken  Den 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 lassen  Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit andicken.  Aufkochen lassen und nochmals abschmecken  Das Fleisch zum Schneiden vom Knochen lösen und portionsweise anrichten oder bei kleineren Stücken als Ganzes servieren |