

# Fränkisches Schäufele

**Für 4-6 Personen**

**Für die Schäufele:**

3 große Zwiebeln	1 Karotte	150 g Knollensellerie
400 ml Hühnerbrühe	1,4 kg Schweineschulter (Blatt)	1 Knoblauchzehe (Scheiben)
1 Scheibe Ingwer	$\frac{1}{2}$ 1 TL getr. Majoran	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel
milde Chiliflocken	1 Lorbeerblatt	1 2 TL Speisestärke
Salz		

**Für die Kartoffelknödel:**

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	1 kleine Zwiebel
120 g Bacon (Stück)	40 g Speisestärke	1 Eigelb
2 EL braune Butter	Muskatnuss	

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Für die Schäufele die Zwiebeln schälen, Karotte und Sellerie putzen und schälen. Die Zwiebeln in schmale Spalten, Karotte und Sellerie in Stifte ( $\frac{1}{2}$  1 x 57 cm) schneiden. Das Gemüse mit der Brühe in einen Bräter geben. Die Schäufele mit der Schwarte nach unten dicht nebeneinander daraufsetzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 1 Stunde garen. Dann die Fleischstücke wenden und 1 Stunde weiter garen.

Inzwischen für die Kartoffelknödel die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen.

Nach 1 bis 2 Minuten die Zwiebel hinzufügen und mit andünsten. Alles in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die durchgepressten Kartoffeln mit Speisestärke, Eigelb, Speck, Zwiebel, brauner Butter, etwas Salz und Muskatnuss zu einem glatten Knödelteig verarbeiten. Ein Blatt starke Alufolie mit Frischhaltefolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu einer länglichen Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen. Erst in die Frischhaltefolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann so verdrehen, dass eine kompakte Rolle entsteht. Die Knödelrolle in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und in Scheiben schneiden, warm halten.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Die Schäufele in eine Auflaufform setzen und die Schwarte jeweils quer 5- bis 6-mal einritzen. Dann die Schäufele im Ofen auf der unteren Schiene noch etwa 30 Minuten kross braten.

Den Bräter mit dem Saucenansatz bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Knoblauch, Ingwer, Majoran, Kümmel, 1 Prise Chiliflocken und Lorbeerblatt hinzufügen, 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis sie leicht sämig bindet. Einige Minuten ziehen lassen, dann alles durch ein Sieb in einen Topf gießen. Gemüse dabei ausdrücken und entfernen. Sauce mit Salz abschmecken.

Die Schäufele mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Knödel dazu reichen. Die Knödel nach Belieben mit Bröselbutter beträufeln (dazu 2 EL Weißbrotbrösel in einer Pfanne mit 60 g Butter bei milder Hitze goldgelb rösten).

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2020