

Schwarzwälder Schäuferle

Zutaten für 4 Personen

1,5	Kg	Schäuferle (gepökeltes Schweinefleisch)
3	l	Wasser im großen Topf
1	St.	Zwiebel
6	St.	Nelken
1	TL	weiße Pfefferkörner
1	TL	Wacholderbeeren
1	St.	Lorbeerblatt
½	TL	Thymian



Zubereitung:

Wasser aufsetzen und die grob geschnittene Zwiebel, Nelken, Wacholderbeeren, Thymian und das Lorbeerblatt hinzufügen. Aufkochen, das Fleisch hineinlegen etwa 10 Minuten kochen lassen und bei schwacher Hitze noch etwa 1 ½ Stunden zugedeckt ziehen lassen. Das fertige Fleisch aus der Brühe heben und in Scheiben schneiden.

Beilagen:

Mit Senf, Bauernbrot oder Kartoffelsalat servieren. Dazu ein kühles schäumendes Bier.

Tipp:

Falls keine Gewürze zur Hand, so kannst das Schäuferle auch nur im Wasser ziehen lassen.

Rezept von der Maritta am 11.12.2007 bei der Christine nachgekocht.



Rouladen



Bild: LH Verlag

Tipp: Es empfiehlt sich, die Rouladen bereits am Vorabend anzubraten und nach dem Zugießen etwa eine Stunde zu schmoren - kaltgestellt über Nacht zieht das Fleisch in der Soße durch, wird dadurch bekömmlicher und auch schmackhafter.

Tipp: Anstelle der Zahnstocher können auch handelsübliche Rouladennadeln Verwendung finden. Zusammenbinden geht natürlich auch.

Wissen ist Geschmack: Das ganze Geheimnis einer schönen braunen Soße besteht darin, dass beim Anbraten Zwiebeln hinzugefügt wurden!



Bild: LH Verlag