



Darf's ein bisschen Heimat sein?



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Badisches Schäufele oder Rollschinke

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1,5 kg geräuchertes Schäufele oder ca. 1kg Rollschinken
1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
3 - 4 Karotten
250 ml Bier
1 - 2 Lorbeerblätter
6 Körner Pfeffer

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen und grob zerteilen. Anschließend das Bier mit dem Gemüse in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Das Fleisch muss am Ende knapp bedeckt sein. Diesen Sud zum Kochen bringen und dann das Fleisch zugeben. Das Ganze ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunden leicht köcheln lassen und immer darauf achten, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Zum Schluss das Schäufele oder den Rollschinken aus dem Sud nehmen. Beim Schäufele wird nun der Knochen sorgfältig entfernt, beim Rollschinke das Netz. Anschließend wird das Fleisch in Scheiben geschnitten und serviert.

Hierzu empfehlen wir traditionell einen frisch gemachten Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise), wie er im süddeutschen Raum gemacht wird. Hierbei sollte man nicht auf die Zugabe des Fleischsuds vom Schäufele verzichten. Dies gibt dem Kartoffelsalat die besondere Würze!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!