



# Schwarzwaldwochen beim Schmitz

## Schwarzwälder Rezept



### Schäufele



Eine Krönung des bäuerlichen Speisezettels im Schwarzwald ist das Schäufele, die geräucherte Schulter des Schweins, der die Form des Schulterblattes den Namen gibt. Keine Weihnacht, kein Ostern, kein Familienfest ohne Schäufele.

In der Vorratskammer des Schwarzwälders gibt es immer ein Schäufele für ein überraschendes Ereignis.



**Je nach Fleischmenge für vier bis acht Personen:**

**1 Schäufele zwischen 1 und 3 kg  
(je größer, desto saftiger ist es meistens)**

**1 Zwiebel**

**1 Lorbeerblatt**

**3 - 4 Nelken**

**1 TL schwarze Pfefferkörner**

**1 TL Wacholderbeeren**



Das Schäufele in einen Kochtopf geben und mit Wasser gerade bedecken.

Dazu die mit den Nelken und dem Lorbeerblatt gespickte Zwiebel sowie die Pfefferkörner und die zerdrückten Wacholderbeeren geben.

Den Sud ganz allmählich zum Kochen bringen, er darf jedoch nur Bläschen ziehen.

Nach etwa zwei Stunden ist das Schäufele gar.

Man erkennt es daran, daß sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt.

Das Fleisch aufschneiden und auf Sauerkraut anrichten.

Dazu gibt es selbst gemachten Kartoffelbrei, mit viel Butter schaumig geschlagen und mit Muskatblüte gewürzt.

Zum Schäufele wird häufig auch Kartoffelsalat serviert, der mit der heißen Schäufele-Brühe angemacht und warm gegessen wird.

***Das freundliche Schmitz-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!***