

## **Schäufole – gepökelte Schweineschulter**

Typisch schwäbisch!

### **Zutaten ( für 6 Portionen Schäufole )**

1,5 kg Schäufole ohne Knochen  
( gepökelte und geräucherte Schweineschulter ),  
½ l trockener Weißwein,  
1 Zwiebel,  
1 Lorbeerblatt,  
2 Gewürznelken,  
1 Zweig Thymian,  
1 TL weiße Pfefferkörner,



### **Kartoffelknödel ( Klöße )**

#### **Zutaten :**

1000 g mehlig kochende, gekochte Kartoffeln vom Vortag,  
250 g Mehl,  
3 Eier,  
½ TL frisch gemahlene Muskatnuss,  
1 TL Salz,  
6 EL Grieß

#### **Für das Sauerkraut :**

300 g Sauerkraut aus der Dose,  
50 g durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel,  
2 EL Butter,  
1 Lorbeerblatt,  
3 Wacholderbeeren,  
1 EL Mehl.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Schäuferle

### Zubereitung:

Für das Schäuferle den Wein mit 1 ½ l Wasser in einen großen Topf geben. Die Zwiebel schälen und mit den Nelken bestecken. Zusammen mit dem Lorbeerblatt, dem Thymian und den Pfefferkörnern in den Topf geben und zum Kochen bringen. Das Schäuferle in den kochenden Sud legen, Temperatur verringern. Das Fleisch in der leicht siedenden Brühe 2 Stunden ziehen lassen.

### Für die Kartoffelknödel:

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, den Eiern, Grieß, Muskat und Salz zu einem weichen Teig kneten. Etwa ½ Stunde ruhen lassen.

Auf dem bemehlten Backbrett zu ca. 6 cm dicken Knödeln ( Klößen ) formen. In kochendes, gesalzenes Wasser geben. Das Wasser soll nach dem Einlegen der Klöße nicht mehr kochen, sondern „ziehen“. Nach 20 Min. mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

### Tipp der Aalener Kochbären :

Sofort serviert sind die Klöße locker und „zergehen auf der Zunge“ – abgekühlt oder wieder aufgewärmt werden sie fest und „pappig“.

### Für das Sauerkraut :

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Den Speck fein würfeln und zugeben. Das Sauerkraut und eine Tasse Wasser zugeben. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren unterrühren und 10 Min. garen lassen. Zum Schluss stäuben manche noch etwas Mehl darüber und rühren kräftig durch. Wir lassen das Sauerkraut lieber frisch und fruchtig.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit etwas Brühe beträufeln. Die Schäuferle auf dem Sauerkraut anrichten und mit Kartoffelknödel umlegen.