

# Das Schäuferle

**2 mittlere Schäuferle  
(Schulterblatt des  
Schweins)**

**Salz**

**Pfeffer**

**1 EL Schweineschmalz**

**1 Schnitt Bier**

**1 Zwiebel**

**1 gelbe Rübe**

**1 Selleriescheibe**

**1 Knoblauchzehe**

Die Schäuferle liebevoll waschen, salzen und pfeffern. | Die Bratröhre auf etwa 220 Grad vorheizen. | Das Schäuferle mit der Schwartenseite nach unten in den Bräter legen und mit wenig kochendem Wasser zugedeckt dämpfen. | Nach 15–20 Minuten die Schwarte rautenförmig einschneiden. (Beim echten Schäuferle besorgt das bereits der Metzger: „Soll ma die Schwaddn a weng eischneidn?“)

Wenn das Wasser verdampft ist, einen Eßlöffel Schweineschmalz, etwas gestoßenen Kümmel und Majoran zugeben und das Schäuferle von allen Seiten anbraten. Seitlich kochendes Wasser zugeben und mit der Schwarte nach oben weiterbraten. | Zwiebel, gelbe Rübe, Sellerie und Knoblauch hacken und dazugeben. | Während des Bratens immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben. | Eine Soße wie beim Rezept „Schweinebraten“ zubereiten. | Für eine knusprige Schwarte am Ende der Bratzeit das Schäuferle mit Bier bestreichen und grillen.