



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 03.04.2021

„Schäufele“

von Helmut Gote



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Schäfelestück mit Knochen von ca. 1500 g Gewicht
- 20 g Meer-Salz
- 2 gehäufte Esslöffel Kümmel
- 4 Zwiebeln
- 800 ml dunkles Bier
- Salz, Rapsöl

ZUBEREITUNG:

- ➔ Die Fleischseiten mit Salz und Kümmel einreiben, aber nicht die Schwarte. 8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank einlegen/marinieren. Zwiebeln in breite Streifen zerschneiden.
- ➔ Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Fleisch auf allen Seiten in Rapsöl anbraten und aus dem Bräter nehmen. Im selben Fett die Zwiebeln anbraten, dann mit dem Bier ablöschen und aufkochen.
- ➔ Nun das Fleisch wieder mit der Schwarte nach unten in den Bräter legen, nach 30 Minuten auf 150 Grad herunterschalten und weitere 30 Minuten garen. Dann umdrehen, die Schwarte salzen und mit der Schwarte nach oben weitere 60 Minuten bei 120 Grad garen.
- ➔ Zum Schluss auf der oberen Schiene unter dem Grill bei hoher Hitze etwa 15 Minuten grillen, bis die Schwarte Blasen wirft und schön knusprig ist.