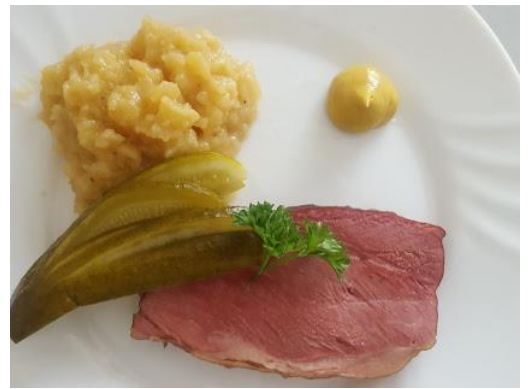


Schäufele mit badischem Kartoffelsalat



Schäufele

ca. 1 kg Schweineschulter (gepökelt und geräuchert)

2 kleine Zwiebeln

1 Lorbeerblatt

5 Pimentkörner

Zubereitung: Die Schweineschulter kurz abspülen und das Fleisch zusammen mit den in Ringen geschnittenen Zwiebeln, dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern in einen ausreichend großen Topf geben und so viel kaltes Wasser dazugeben, das es knapp bedeckt ist. Kurz aufkochen und alles bei kleiner Hitze 1 ¼ Stunden köcheln lassen. In der Zwischenzeit kann man den Kartoffelsalat zubereiten.

Badischer Kartoffelsalat

1 kg festkochende Kartoffeln

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe (wer mag)

125 ml von der Schäufelebrühe (wer den rauchigen Geschmack nicht mag, kann auch gekörnte Brühe verwenden)

5 EL milden Weißweinessig

6 EL Pflanzenöl

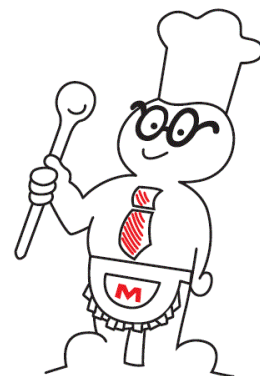
3 Tropfen Speisewürze

Salz / Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 min kochen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln (wer mag, kann sie andünsten) und Knoblauch fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Speisewürze abschmecken. Die noch heiße Fleischbrühe und den Essig über die Kartoffeln geben und gut mischen, bis der Salat die richtige Konsistenz hat. Den Salat noch etwas ziehen lassen und zum Schluss das Öl unterheben.

Nachdem das Fleisch aus dem Wasser genommen wurde, sollte es noch ca.10 min. ruhen. Danach in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kartoffelsalat anrichten. Dazu passen Senf oder Meerrettich.

Die Menge ist ausreichend für ca.4-5 Portionen.



wünscht guten Appetit!