

## Badisches Schäuafele



### Zutaten:

- 1 Schäuafele (ca. 2kg)
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Liter Weißwein
- Eventuell Wasser zum Auffüllen
- 2 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- 8 weiße Pfefferkörner
- 6 Wacholderbeeren



### Zubereitung

In einem großen Topf den Weißwein und die Brühe zum Kochen bringen. Die geschälten ganzen Zwiebeln, das Lorbeerblatt, die Nelken, die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren zugeben.

Das „Schäuafele“ in den kochenden Sud legen und gegebenenfalls so viel Wasser nachgießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Wichtig: die Temperatur verringern. Das Schäuafele sollte im leicht siedenden Wasser etwa 2-3 Stunden ziehen. Das Fleisch ist zart, wenn Sie mit einem Zahnstocher leicht einstechen können und das Fleisch locker vom Zahnstocher rutscht. So lässt es sich anschließend auch problemlos vom Knochen lösen. Vor dem Servieren die Brühe gut abschmecken. Das in Scheiben geschnittenen Schäuafele auf eine warme Servierplatte legen und mit der Brühe begießen.

Dazu serviert man in Baden gerne Kartoffelsalat. Im Bild oben wurde zum Schäuafele Sauerkraut und Schupfnudeln gereicht.