

Nürnberger Schäuferle

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 kg Schäuferle (Schweinefleisch aus der Schulter, mit Knochen)
Salz
1 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Kümmel
Etwa 3 Teelöffel Mehl

Zubereitung

Die Zwiebel pellen und fein würfeln. In einem Bräter die Butter zerlassen. Die Zwiebel darin glasig braten. Das gewaschene Schäuferle mit Salz, Pfeffer und grob zerstoßenem Kümmel einreiben, dann im Fett kurz ringsum anbräunen. Jetzt etwa 1/2 Liter Wasser zugießen und den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Schäuferle bei 200 bis 250 Grad mindestens 2 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit Wasser abschöpfen. Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und auf einer vorgewärmten Platte war stellen. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren, den Bratensaft damit binden. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Nürnberger Schäuferle werden halbseidene Klöße und Sauerkraut gegessen.

Epaule de porc rôtie

Ingrédients pour 4 portions

1 oignon
1 cuillère à soupe de beurre
1 épaule de porc désossée d'1 kg
Sel
1 cuillère à café de cumin
Environ 3 cuillères à soupe de farine

Préparation

Peler l'oignon et le couper en petits dés. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir l'oignon. Saler et poivrer l'épaule, la saupoudrer de cumin écrasé et la faire rôtir dans la cocotte. Maintenant ajouter ½ d'eau et mettre la cocotte au four préchauffé pendant au moins 2 heures thermostat 200 à 250°. Arroser d'eau de temps en temps. Après la cuisson, sortir l'épaule de la cocotte et la déposer sur un plat gardé chaud.

Délayer la farine dans un peu d'eau et lier le jus de rôti. Assaisonner de sel et de poivre.

Dans la région de Nuremberg, nous servons cette épaule avec des boules de pommes de terres appelées „Klöße“ et de la choucroute.