



Schüfeli aus dem Ofen an Preiselbeersauce mit Dörrbohnen (geräucherte Schweinsschulter)

Das Schüfeli ist die Schweinsschulter mit dem Schulterblatt. Traditionell wird es gebeizt und geräuchert. Im heissen Wasser gegart, ist es ein beliebtes Festtagsmenu. Ein ganzes Schüfeli mit Knochen bringt rund 2kg auf die Waage. Es gibt es auch ausgebeint und als kleineres Stück. Es lässt sich auch im Ofen zubereiten, dabei wird es ab und zu mit saurem Most übergossen, gegen Schluss der Garzeit wird dem Most Honig und etwas Senf zugemischt, das gibt eine feine, knusprige und würzige Haut. Wird es bei tiefer Temperatur (120°) langsam (ca. 3 Std.) geschmort, bleibt es auch schön saftig. Dazu passt eine leicht süssliche Sauce mit Bouillon, Lorbeer, Preiselbeeren, Portwein und etwas Senf.

Dörrbohnen sind die ideale Beilage zum würzigen Schüfeli. Ich habe sie etwas unkonventionell mit reichlich Passata di Pomodoro zubereitet, dazu nebst Kräutersalz, Zwiebel und Knoblauch mit Herbes de provençe gewürzt. Dörrbohnen für einmal mit einem südländischen Charme.

Daran denken: Dörrbohnen müssen über Nacht eingeweicht werden.

Zutaten (2-3 Portionen)

- 1 Schüfeli ausgebeint, 600g
- 1dl saurer Most
- 1Tl Honig

Sauce:

- 2dl Hühnerbouillon
- 3 Lorbeerblätter
- 2El Preiselbeerkompot
- 2El weisser Portwein
- 1Tl Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer

Dörrbohnen:

100g Dörrbohnen
1 mittelgrosse Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
2dl Passata di Pomodoro
1El Herbes de provençe (getrocknet)
Kräutersalz
Bratbutter

Zubereitung

Schüfeli 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Schüfeli in ein Bratgeschirr legen und mit 5cl saurem Most übergiessen.
Bratenthermometer einstecken und in den Ofen schieben.

Bis zu einer Kerntemperatur von 78° im Ofen garen. Dabei jede halbe Stunde (oder öfters) mit etwas saurem Most übergiessen.

Sobald die Kerntemperatur ca. 65° erreicht hat, den Rest des Mostes aufwärmen und den Honig einrühren. Schüfeli von nun an viertelstündlich mit dem Honigmost einpinseln.

Nicht irritieren lassen: Zu Beginn steigt die Kerntemperatur recht schnell an und wird gegen Schluss immer langsamer. Es dauert fast eine Stunde, bis die Kerntemperatur von 65° auf 78° steigt.

Sauce:

Hühnerbouillon erhitzen, Lorbeerblätter zugeben und nahe beim Siedepunkt mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Preiselbeerkompot und Senf einrühren, Portwein dazugiessen und einkochen lassen bis die Sauce etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dörrbohnen:

Dörrbohnen abspülen und gut mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

Dörrbohnen abgiessen und das Einweichwasser auffangen. Bohnen abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken (Knoblauch eher grob) und in Bratbutter ca. 1-2 Minuten andünsten. Dörrbohnen zugeben und kurz mitdünsten, dabei ein paar Mal wenden. Passata und Herbes de provençe zugeben. 3dl Einweichwasser dazugiessen, alles vermischen, mit Kräutersalz zurückhaltend würzen und zugedeckt 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Die Bohnen sollten immer in etwas Flüssigkeit liegen, allenfalls noch etwas Einweichwasser zugeben.

<i>Die Dörrbohnen können frühzeitig zubereitet werden. Wenn sie gar sind lässt man sie auskühlen und wärmt sie vor dem Anrichten nochmals auf.</i>

Sobald das Schüfeli eine Kerntemperatur von 76° erreicht hat, Ofen ausschalten und ca.

Schüfeli aufschneiden, Schmorsaft zur Sauce giessen. Anrichten und geniessen.





Einweichwasser, Zwiebel, Knoblauch





