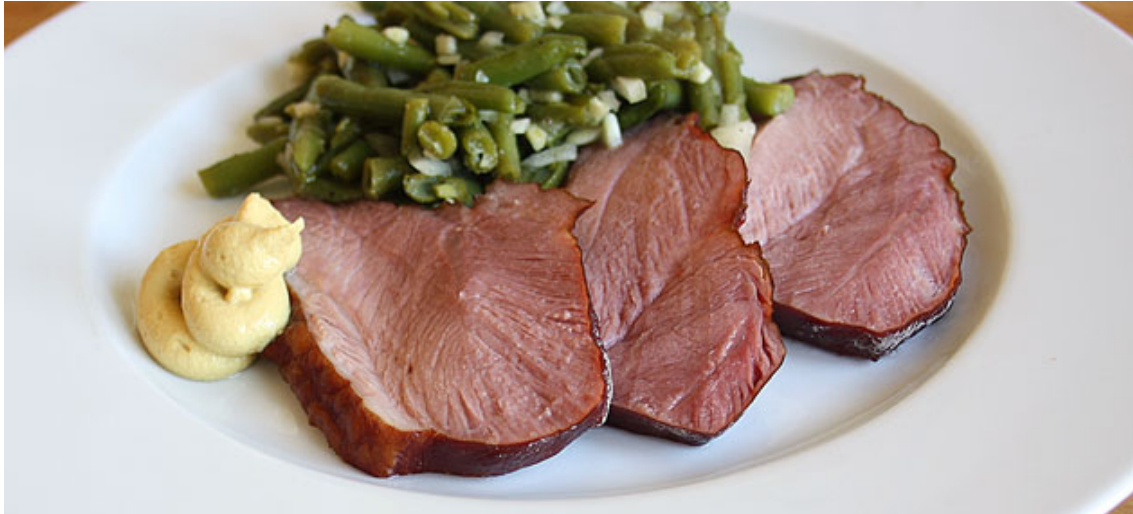




Geräucherte Schweinsschulter mit Bohnensalat

Meist wird die Schweinsschulter zusammen mit dem Knochen, dem schaufelförmigen Schulterblatt aufgetischt, daher wird dieses Stück meist "Schüfeli" genannt. In einer kräftigen Suppe gekocht ist es ein beliebtes Wintergericht, aber auch im Sommer, nur in einer Bouillon gegart und mit Salat angerichtet ist es ein feiner, saftiger Schmaus. Sie schmeckt heiss, frisch aufgeschnitten, aber auch lauwarm sehr gut.

Auch kalt, fein aufgeschnitten, schmeckt die geräucherte Schulter bestens und die kräftige Bouillon lässt sich gut zu einer Suppe weiterverarbeiten.

Zutaten (2 Portionen)

- 600g geräucherte Schweinsschulter
 (ausgebeintes Schüfeli)
- 1,5l Hühnerbouillon

- 500g Bohnen (tiefgefroren)
- 1l Gemüsebouillon
- 1 kleinere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2El Olivenöl
- 1El Weisser Balsamico
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schweinsschulter 2 1/2 Stunden in 80°-85° heisser Bouillon ziehen lassen.

Bohnen ca. 20 Minuten in der Gemüsebouillon köcheln lassen. Bohnen abschütten und auskühlen lassen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch hacken, Öl und Essig zugeben, salzen und pfeffern und mit den Bohnen vermischen.



