

Das fränkische Schäufole – unser Kultessen



Das Schäufole muß frisch aus dem Ofen serviert werden!

Deshalb bitten wir um Vorbestellung,

Bei größeren Gruppen bieten wir Ihnen auch Schäufoleessen in unserem Gewölbekeller an.

Das Fränkische Schäufole ist ein Braten.

Es stammt aus der Schweineschulter und wird komplett mit Knochen (Schulterblatt) und Fettschwarte zubereitet und serviert.

Das Fleisch ist knusprig braun und richtig angerichtet, wirft die Schwarte kleine Bläschen und wird knackig und rösch. Sie ist für den echten Kenner das berühmte Tüpfelchen auf dem i und muss beim Kauen richtig krachen.

Was beim Fisch die "Bäckchen" sind, ist beim Schäufole das Fleisch an der Unterseite des Knochens. Es heißt "Bürgermeister-" oder auch "Pfaffenstück" weil es wohl für diese Feinschmecker vorbereitet wird. Es ist besonders zart und man sollte es sich nicht entgehen lassen.

Durch das lange Braten im Ofen wird das, von Haus aus magere und sehnenarme Schulterfleisch butterweich. Der Knochen verleiht der Kost nicht nur ein uriges Aussehen, sondern auch eine besondere Würze. Vom Knochen stammt übrigens auch der Name der Frankenmahlzeit, denn er sieht aus wie eine kleine Schaufel.

Beim fertig durchgebratenen Schäufole sollte sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lassen.

Als Beilage zum Fränkischen Schäufole reichen wir Blaukraut und hausgemachte Kartoffelklöße. In ihrem Inneren sind angebratene Weißbrotwürfel eingearbeitet, die „Bröckerla“ und die ganze Portion schwimmt in dunkler Bratensoße.

