

# *Vronis Lieblingsschmankerl*

## Schäufele mit Ofengemüse und selbstgemachten Nudeln

Stand: 08.09.2021 [Bildnachweis](#)



Schäufele mit Ofengemüse und selbstgemachten NudelnFormat: PDF Größe: 394,88 KB

Herunterladen

### Zutaten:

#### Für das Schäufele:

- 2 kg Schweinefleisch aus der flachen Schulter mit Schwarte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Semmelbrösel
- 5 getrocknete Tomaten in Öl
- 300 ml dunkles Bier
- 300 ml Rotwein
- 3 Petersilienwurzeln
- 3 Karotten
- 3 rote Beete
- 3 Pastinaken
- 1 Prise Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Kümmel

- 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl

### **Für den Nudelteig:**

- 4 Eier
- 200 g Mehl 405
- 200 g Mehl Semolina
- Butter

### **Außerdem:**

- Petersilie zum Garnieren

## **Zubereitung:**

1. Knoblauch, Zitronenschale, Petersilie, Semmelbrösel und getrocknete Tomaten im Mixer zu einer Masse mixen.
2. Mit einem langen scharfen Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit der Masse füllen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer (oder Teppichmesser) in ca 1 cm große Quadrate ritzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Gemüse schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und die Gewürze zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse und das Fleisch mit etwas Olivenöl 10 Minuten bei 240 Grad anrösten. Mit dem Bier und dem Rotwein aufgießen, die Temperatur auf 150 Grad reduzieren und das Schäufele in 4 Stunden fertig garen. Dabei alle 45 Minuten mit einem Schöpflöffel Flüssigkeit über das Fleisch gießen. Das Schäufele aus dem Ofen holen und warm stellen.
4. Die Flüssigkeit vom Gemüse durch ein Sieb in einen Topf abgießen und köcheln lassen, abschmecken und gegebenenfalls etwas abbinden.
5. Während das Schäufele im Ofen gart: Die Eier und das Mehl mischen und einen elastischen Teig daraus kneten. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser mit hineinkneten. Mit einem Nudelholz ausrollen und in schmale Streifen schneiden. In gesalzenem Wasser 3 Minuten kochen.
6. Die Nudeln in etwas Butter schwenken und auf einen Teller geben. Das Schäufele in Scheiben schneiden und darauf geben. Sauce und Gemüse dazugeben und mit etwas Petersilie garnieren.