



Rezept:3.279 - „Schäufele mit Löwenzahnsalat“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Quelle: Deutsches Weininstitut

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel - 1 Lorbeerblatt - 3 Nelken - ½ l trockenen Weißwein - 5 Wacholderbeeren - 5 Pfefferkörner - etwas getrockneten Thymian - 750 g gepökelte und leicht geräucherte Schweineschulter

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen. Mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken.

In einem Topf 1 l Wasser zum Kochen bringen. Den Wein, die Spickzwiebel und die Gewürze dazugeben und das Fleisch darin etwa 2 Stunden zugedeckt bei geringer Hitze garen. Zwischendurch abschäumen. Das Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Löwenzahnsalat

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Löwenzahn - 1 Zwiebel - etwas Knoblauch - etwas Salz - schwarzen Pfeffer aus der Mühle – 3 EL Sherryessig - 4 EL Olivenöl - 3 EL Walnußöl - 100 g mageren Speck

So wird's gemacht:

Den Löwenzahn gut waschen, putzen und abtropfen lassen. In eine Salatschüssel geben.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und feinhacken. Etwas Salz und Pfeffer mit dem Essig verrühren. Erst dann das Öl darunter schlagen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Die Sauce über den Salat gießen.

Den Speck würfeln, in einer Pfanne knusprig braten und ohne das Fett über den Salat geben.

Beilagen: Schäufele schmecken am besten mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und mit Feld- oder Löwenzahnsalat (siehe Rezept). Zu empfehlen ist auch Sauerkraut.

Weinempfehlung: Der feine, salzigrauchige Charakter des Schäufeles bekommt durch den Sud eine deutlich würzige Note. Ein Rauschling trocken lässt das Schäufele zu einem besonderen Erlebnis werden.

"Der Wein gibt Witz und stärkt den Magen."

Christoph Martin Wieland, Eine Anekdote aus dem Olymp

„vividus-natürlich® * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: kur.loebbe@t-online.de * www.vividus-natuerlich.de