



Rezeptkarte

Schäufele aus dem
Dutch Oven mit
Lauch-Speck-Dampfnudel
und Omas Soßengewürz

Zutaten (4 Personen):

Schäufele: 4 Schäufele à 500 g, 2 Suppengemüse, 2 Gemüsezwiebeln, 40 g Butterschmalz, 330 ml Malzbier, 500 ml Geflügelfond, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Kümmel ganz, 1 TL Wacholder gestoßen, 3 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer weiß, Omas Soßengewürz; Dampfnudel: 300 g Weizenmehl Type 550, 125 ml Vollmilch, 25 g Hefe, 1 Ei + 1 Eigelb, Prise Zucker, 40 g Butter weich, 1 TL Salz, 80 g Zwiebel in feine Würfel, 100 g Speckwürfel, 80 g Lauch in feine Würfel, 100 ml Vollmilch, 40 g Butter, ½ TL Salz;

Equipment: Dutch Oven, Gasgrill, Pfanne mit Deckel ø 32cm

Zubereitung (ca. 3 Stunden):

Für die Schäufele das Gemüse waschen, putzen und in Würfel schneiden. Das Röstgemüse in Butterschmalz im Dutch Oven anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten. Zügig mit Malzbier und Fond ablöschen. Die Gewürze dazugeben und aufkochen. Die Schwarze der Schäufele rautenförmig einritzen und salzen. Das Fleisch mit Salz & Pfeffer würzen und mit Schwarze nach oben auf das Gemüse setzen. Mit geschlossenem Deckel bei 180-200°C indirekter Hitze im Grill ca. 2 Std. garen bis das Fleisch zart ist. Die Schäufele vorsichtig entnehmen und warm stellen. Den Schmorfond passieren, auf gewünschte Intensität einkochen und mit 1-2 TL Omas Soßengewürz sowie Salz abschmecken. Die Schäufele mit der Grillfunktion aufknuspern. Für die Dampfnudeln aus der Hälfte der Milch, Zucker, Hefe und 1 EL Mehl ein Dampferl herstellen und 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit Speck, Zwiebel und Lauch und in einer Pfanne anschwitzen und abkühlen lassen. Restliche Teigzutaten zusammen mit dem Dampferl und den angeschwitzten Würfeln in einer Küchenmaschine homogen kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln schleifen und 30 Min. abgedeckt gehen lassen. Die 100 ml Milch mit der Butter und dem Salz in einer Pfanne erhitzen. Die Teiglinge einsetzen und abgedeckt bei mittlerer Hitze für circa 20 Min. garen, bis die Dampfnudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben. Während des Garvorgangs den Deckel nicht öffnen.

Tipp: Weißkrautsalat ist eine klassische und beliebte Beilage.