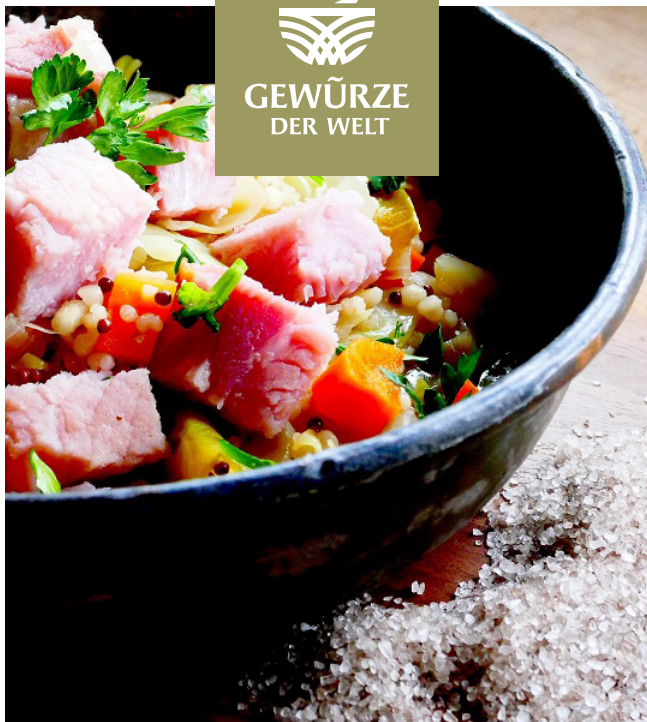




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 186

Graupen-Gemüse mit Schäufele auf badische Art



15 Minuten



120 Minuten



135 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln (gewürfelt)	 150 ml Verjus
2 Karotten (gewürfelt)	 2 Liter Gemüsebrühe
200 g Spitzkraut (2 x 2 cm große Blätter)	 4 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen (mit dem Messer angedrückt)	800 g Schäufele ohne Knochen
100 g Butter	 Schwarzwälder Rauchsatz
 1 EL braune Senfkörner	 schwarzer Pfeffer
150 g Perlgraupen	 3 EL Petersilie
	Optional: 2 EL scharfer Meerrettich

Rezept

In einem großen Topf die Butter aufschäumen lassen und Zwiebeln, Karotten, Spitzkraut und Knoblauch darin anbraten, bis das Gemüse etwas Farbe angenommen hat. Senfkörner und Graupen hinzufügen, eine Minute mitbraten und mit dem Verjus ablöschen. Gemüsebrühe, Lorbeerblätter und das Schäufele hinzufügen. Den Deckel auflegen und bei geringer Hitze 2 Stunden garen. Gegen Ende der Garzeit mit Schwarzwälder Rauchsatz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und würfeln. Zusammen mit der Petersilie wieder in den Topf geben und nochmals aufkochen. Mit Meerrettich servieren.

Guten Appetit!