

Rezept

Schäufele im Brotteig

Ein Rezept von Schäufele im Brotteig, am 17.12.2025

Zutaten

FÜR DEN BROTTTEIG:

1 Würfel Hefe (42 g)

500 g Roggenmehl (Type 1150)

500 g Weizenmehl (Type 405) + etwas mehr zum Arbeiten

2 TL Salz

FÜR DAS SCHÄUFELE:

1 großes Bund Suppengrün

3 Nelken

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

1 ½ kg geräucherte und gepökelte Schweineschulter (Schäufele)

2 EL mittelscharfer Senf

1 Zwiebel

Salz

4 Pimentkörner

5 Zweige Thymian

2 - 3 Stängel gemischte Gartenkräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Oregano)

250 g Bratwurstbrät

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Für den Brotteig die Hefe in 5 - 6 EL lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Dann mit dem Mehl, dem Salz und ½ l lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. ruhen lassen.
2. Inzwischen fürs Schäufele das Suppengrün schälen oder putzen und waschen und grob zerkleinern. Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Beides mit 2 l Wasser, Salz, Pfeffer- und Pimentkörnern, Lorbeerblättern und dem abgebrausten Thymian in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Schäufele einlegen und zugedeckt 30 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen - nicht brodelnd kochen!
3. Schäufele aus der Brühe heben, abtropfen und ein wenig abkühlen lassen. Die gemischten Kräuter abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit dem Senf vermischen. Mit der Paste das Schäufele rundherum einstreichen.
4. Backofen auf 230° vorheizen. Brotteig auf der bemehlten Arbeitsfläche viereckig so groß ausrollen, dass er das Schäufele ganz umhüllen kann. Beim Ausrollen des Teigs darauf achten, dass die Stelle, auf der das Schäufele später liegt, nicht zu dünn wird, da es sonst den Teig durchdrückt.

5. In der Teigmitte einen Teil des Bräts verstreichen, darauf das Schäufele legen. Den Rest des Bräts auf dem Schäufele verstreichen. Teig nun so um das Fleisch formen, dass ein geschlossener Brotlaib entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Ofen (unten) ca. 50 Min. backen, bis das Brot knusprig und das Fleisch gar ist. Machen Sie zum Test die Klopffprobe am Brotboden: Hört es sich hohl an, ist der Teig auch innen durchgebacken.