

## Rezept

# Schweineschäufel mit Honigwein und Spitzkohl

Ein Rezept von Schweineschäufel mit Honigwein und Spitzkohl, am 09.06.2026

## Zutaten

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>2 Stück</b> Flache Schweineschulter (à ca. 1,5 kg) mit Knochen und Schwarte, in je 3 Stücke geteilt (beim Metzger vorbestellen) | <b>2</b> Gemüsezwiebeln (ca. 300 g) |
|  | <b>2 EL</b> Pflanzenöl              |
|  | <b>200 ml</b> Honigwein (Met)       |
| 1,2 l Bratenfond (Glas, ersatzweise Fleischbrühe)  | Salz                                |
|  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle     |
| <b>1</b> Spitzkohl (ca. 1,2 kg)  | <b>1</b> Gemüsezwiebel (ca. 200 g)  |
| <b>1 EL</b> brauner Zucker   | Salz                                |
| <b>100 ml</b> Weißwein   | <b>300 ml</b> Gemüsebrühe (Instant) |
| 1/2 Bund glatte Petersilie   | <b>2 TL</b> Stärke                  |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle  | 2-3 Prisen gemahlener Kümmel        |
| <b>1 TL</b> Weißweinessig  | <b>3 TL</b> Stärke                  |
| <b>3 EL</b> Honigwein (Met)  |                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1060 kcal

## Zubereitung

- Den Backofen auf 150° (Umluft: 140°) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin 5 Min. bei mittlerer bis großer Hitze Farbe annehmen lassen. Mit dem Honigwein ablöschen, Bratenfond dazugießen und aufkochen.
- Salz und Pfeffer auf das Fleisch streuen und gut einmassieren. Den Zwiebelansatz samt Flüssigkeit in einen Bräter (ca. 25 x 35 cm) geben, die Fleischstücke mit der Schwartenseite nach unten hineinlegen und alles im Ofen (Mitte) offen in ca. 3 Std. weich braten. Dabei dreimal wenden: nach 40 Min., nach weiteren 50 Min. und erneut nach 30 Min.
- Inzwischen für die Beilage den Spitzkohl halbieren, waschen, putzen und ohne Strunk in 2 cm große Rauten schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Den Zucker in einem weiten Topf bei mittlerer Hitze in 3 Min. schmelzen. Sobald er hellbraun karamellisiert ist, die Zwiebeln kurz darin anschwitzen. Den Kohl zufügen, 1 Min. darin schwenken, salzen und mit Weißwein ablöschen. 1 Min. einkochen, dann die Gemüsebrühe dazugießen, aufkochen und den Kohl zugedeckt bei kleiner Hitze in 20 Min. weich kochen.

6. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zum fertigen Kohl geben und 3 Min. sämig einkochen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Weißweinessig abschmecken.

---

7. Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Den Backofengrill einschalten und die Fleischstücke im Bräter aufstellen, sodass die Schwarte nach oben zeigt. Im Ofen (unten) in ca. 15 Min. knusprig übergrillen, dabei gut beobachten, damit die Schwarte nicht zu dunkel wird.

---

8. Den Ofen ausschalten. Das Fleisch aus dem Bräter heben und im Ofen warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Stieltopf passieren, dabei möglichst viel Fett abschöpfen. Die Sauce aufkochen. 3 TL Stärke mit 3 EL Met glatt rühren, in die Sauce rühren und alles in ca. 10 Min. sämig einkochen. Erneut durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

9. Den Spitzkohl nochmals aufkochen und die Petersilie unterrühren. Zu den Schäuferln servieren. Als Beilage passen Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln.