

## Rezept:

Zutaten:

1 Schäumele (gepökelte  
und geräucherte  
Schweineschulter mit  
Knochen)  
Salz und Pfeffer, ggf.  
Peperoni  
2 Gelbe Rüben  
2 Zwiebeln + 3  
Knoblauchzehen  
2 Stück Sellerie,  
1 Petersilie - und  
1 Liebstöckelstaude,  
Rosmarin, Thymian und  
Salbai



## Zubereitung:

Das Schäumele, mit der Schwarte nach oben, in einen großen Topf mit Wasser geben. Reichlich grob geschnittenes Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch, sowie Sellerie, Liebstöckel, Petersilie, Rosmarin und Thymian hinzufügen und das Wasser großzügig salzen und pfeffern. Ggf. eine Peperoni hinzufügen. Auf knapp 100°C erhitzen, so dass es nur leicht köchelt. Diesen köchelnden Zustand – je nach Größe des Schäumele - etwa 2 - 2 1/2 Stunden (wie ein Siedfleisch/Tafelspitz) mild kochen. Alsdann das Schäumele im Garzustand herausnehmen, zusammen mit der Schwarte in zentimeterdicke Scheiben tranchieren, auf eine Platte legen, mit Petersilienkraut und einer Tomatenscheibe garnieren, mit Sud überschütten (damit das Fleisch heiß bleibt). Dazu grüne – oder gedorrte Bohnen, oder Sauerkraut und mit Kartoffelbrei und Grünem Salat servieren.