

Badisches Schäumele mit buntem Kartoffelsalat

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Traditionell, süddeutsch, schmeckt zu jeder Jahreszeit

Zutaten

- Für das Schäumele:
 - 1- 1,2 kg gepökelte, geräucherte Schweineschulter - Schäumele, ohne Knochen, gewaschen. (Beim Metzger vorbestellen)
 - 2 große Gemüsezwiebeln
 - 1 El Wacholderbeeren
 - 5 - 6 Pfefferkörner
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 - 3 Nelkenköpfe
- Für den bunten Kartoffelsalat:
 - 1,25 kg gleichmäßig, kleine, gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 125 ml Schäumele - Kochsud
 - 8 El Essig
 - 3 El Senf
 - 100 ml Pflanzenöl
 - 250 g Salatgurke in Scheiben
 - 1 Bund Schnittlauch in Röllchen
 - 1 Bund krause Petersilie, gehackt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - Radieschen und Brunnenkresse zur Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Der Schäumele - Ansatz:

Schritt2

Die halbierten Gemüsezwiebeln mit Lorbeer, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in ausreichend kochendes Salzwasser geben und das Schäufele zufügen. Leise köcheln - sieden, das kann bis zu 120 min. dauern, schön weich werden lassen.

Schritt3

Der Kartoffelsalat:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Essig, Senf und dem Kochsud kurz aufkochen lassen. Herzhaft, fast schon etwas überwürzt abschmecken.

Schritt5

Über die noch warmen Kartoffelscheiben geben. Etwas schwenken, damit die natürliche Kartoffelstärke Alles leicht sämig bindet; etwas marinieren, durchziehen lassen.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren die Gurkenscheiben und die Kräuter unter heben, nachschmecken und das Öl verrühren.

Schritt7

Das Schäufele in dünnen Scheiben, mit dem mit Radieschenstreifen und Brunnenkresse garnierten Kartoffelsalat zu Tisch geben.

Schritt8

Rezeptart: Badisch **Tags:** einfach, Hauptgericht, preiswert, süddeutsch, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badisches-schaeufele-mit-buntem-kartoffelsalat/>