



Badisches Schäumele mit Kartoffelsalat

Suchst du nach der perfekten Anleitung, um ein traditionelles **Badisches Schäumele zu kochen**, das auf der Zunge zergeht? Hier ist sie! Mit meinen einfachen Profi-Tipps rund um die richtige Wassertemperatur gelingt dir der südbadische Fleischklassiker absolut saftig. Das Beste: Wir nutzen die heiße, aromatische Schäumele-Brühe direkt, um den dazugehörigen Kartoffelsalat anzumachen – genau so, wie es mir meine Schwiegermutter beigebracht hat! Ein unkompliziertes Festessen mit minimalem Aufwand.

Kochutensilien

- Topf (für die Kartoffeln)
- Großer Topf (fürs Schäumele)
- Mandoline

Zutaten

- 2,5 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Schäumele
- 2 Tl Senf
- Etwas Maggie
- 10 cl Kräuternessig
- 15 cl Sonnenblumenöl
- 0,75l Schäumelebrühe (wird direkt warm aus dem Topf genommen)
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. **Den Sud vorbereiten:** Einen großen Topf mit reichlich Wasser füllen, sodass das Schäufele später vollständig bedeckt ist. *Ganz wichtig: Kein Salz hinzufügen, da das gepökelte Fleisch bereits genug Salz an den Sud abgibt!*
2. **Das Wasser erhitzen & Fleisch garen:** Das Wasser einmal kurz aufkochen lassen. Die Hitze sofort deutlich reduzieren und das Schäufele vorsichtig in das heiße, nur noch leise simmernde Wasser legen. Den Topf mit einem Deckel so abdecken, dass ein kleiner Spalt offen bleibt. Das Fleisch nun für ca. 1 bis 1,5 Stunden gar ziehen lassen (das Wasser darf dabei nie sprudeln!).
3. **Die Kartoffeln kochen:** Direkt nachdem das Schäufele im Topf gelandet ist, setzt du in einem separaten Topf die festkochenden Kartoffeln mit Wasser auf. Sobald sie gar sind, das Wasser abschütten, die Knollen kurz ausdampfen lassen, pellen und noch warm in feine Scheiben hobeln.
4. **Die Brühe abnehmen & Salat anmachen:** Wenn das Schäufele fertig gegart ist, nimmst du etwa 0,75 Liter der heißen, kräftigen Schäufele-Brühe aus dem Topf ab. Die gehobelten Kartoffeln kräftig mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Öl und einem guten Schuss Maggi würzen. Nun die heiße Brühe nach und nach unterheben und alles gut vermengen.
5. **Ruhen lassen & finalisieren:** Den Kartoffelsalat eine Weile ruhen lassen, damit die Kartoffeln die Brühe vollends einsaugen können. Zwischendurch immer wieder probieren, nachgießen und nachwürzen. Wenn der Salat beim Umrühren das typisch schmatzige Geräusch macht, weißt du: Er "schwätzt" und ist perfekt satt!
6. **Anrichten:** Das Schäufele vorsichtig aus dem restlichen Sud heben, kurz auf einem Brett ruhen lassen, den Schaufelknochen (wenn vorhanden) herauslösen und das Fleisch in saftige Scheiben schneiden. Zusammen mit dem durchgezogenen Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!