

# GERÄUCHERTES SCHÄUFELE (SCHIFELE)

Alsace



6768 Alsace

## + Beschreibung

**Zutaten:** 1,2 kg geräucherte Schweineschulter, 4 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Zweig Petersilie.

**Für 4 Personen**

Zubereitung : 20 Minuten, Kochen : 1½ Stunden.

Die Schweineschulter mit dem Gemüse in einen Topf mit kaltem Wasser legen. Zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme 1½ Stunden lang kochen lassen. Das Fleisch abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Mit sauer eingelegten Silberzwiebeln, Cornichons und Kartoffelsalat servieren.