

Schäufele – łopatką wieprzowa z różną

Składniki

1,5 kg	Schäufele (łopatki wieprzowej z kością) w jednym kawałku
1 litr	bulionu wołowego
500 ml	ciemnego piwa
3	marchewki
2	cebule
2	ząbki czosnku
1	por
1	kawałek selera
2	łyżki soli
1	łyżka pieprzu
1	łyżka kminku
1	łyżka koncentratu pomidorowego
1	łyżka oleju

Przygotowanie:

1. Przygotowujemy wszystkie składniki. Skórkę z łopatką wieprzowej nacinamy w kształt rombów, uważając, by w miarę możliwości pokroić tylko skórkę i tłuszcz.
2. Mięso (bez skóry) nacieramy mieszanką przypraw – 1 łyżka soli, 1 łyżka pieprzu i 1 łyżka kminku – a pozostałą solą nacieramy pokrojoną skórkę. Następnie układamy wzdłuż kości na rożnie i mocujemy zaciskami.
3. Przechodzimy do przygotowania warzyw. Pory kroimy w krążki, a cebulę, marchew i selera w drobną kostkę. Czosnek obieramy i wyciskamy przez praskę.
4. Rozgrzewamy grilla do temperatury około **200°C**, korzystamy z metody grillowania bezpośredniego. Na patelni żeliwnej rozgrzewamy olej i pieczemy warzywa razem z koncentratem pomidorowym. Gdy warzywa będą lekko przypieczone, dolewamy stopniowo piwo i bulion wołowy.
5. Zmniejszamy temperaturę grilla do około **150°C** grzania pośredniego. Rożen obrotowy wraz z nadzianym na szpikulec mięsem montujemy w grillu pod patelnię z pieczonymi warzywami. Łopatkę grillujemy przez ok. **3-3,5 godziny** w temperaturze **150°C pod zamkniętą pokrywą**, cały czas pamiętając o dolewaniu płynów do warzyw. Pod koniec czasu pieczenia włączamy tylny palnik różną, dzięki czemu skórka będzie pięknie wypieczona i chrupiąca. Mięso będzie gotowe, gdy osiągnie temperaturę około **85-90°C**.
6. Na koniec wyjmujemy warzywa z sosu, przecieramy przez sito, doprawiamy solą i pieprzem.

7. Podajemy z sosem i ulubionymi dodatkami.