

Beschreibung

Zutaten

1 Schweinshaxe, Salz, Pfeffer, Kümmel, zerstoßene Wacholderbeeren, helles Bier, 1/4 l Fleischbrühe, 1/8 l saure Sahne, 2 TL Mehl, Paprika

Zubereitung

Die Schweinshaxe waschen, abtrocknen und die Schwarze in Quadrate schneiden. Mit Salz, Pfeffer und den Wacholderbeeren einreiben und 3 Std. ziehen lassen. Anschließend das Fleisch in die Pfanne legen und mit 1/4 l Wasser begießen. Bei ca. 200 Grad etwa 1 1/2 Std. im Backofen braten. Zwischendurch mit Bier begießen. Den Bratensaft mit Fleischbrühe aufgießen, mit Mehl und saurer Sahne binden und zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	