

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:08:01 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1 kg Schweineschulter, 2 Maggi-Würfel,  
1/4 l helles Bier, 1 kg gelbe Rüben

## Zubereitung

Das Fleisch waschen, salzen und pfeffern und im Schnellkochtopf garen. Das gekochte Fleisch mit dem Messer ritzen und bei 250 Grad 1/2 Std. im Backofen bräunen. Mit Bier übergießen und Fleischbrühe dazugeben. Die leicht gedünsteten Rüben in die Soße geben und alles noch einmal aufkochen lassen. Dazu rohe Klöße und grünen Salat

## Anmerkungen

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