

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:09:47 CET

Beschreibung

Zutaten

1,2 kg Schweineschulter (ohne Schwarte) 2 El. Schmalz 200g Karotten 200g Zwiebeln 200g Kartoffeln 100g Sellerie Salz Pfeffer Majoran Kümmel Knoblauch 1/2 l helles Bier 2 El. Tomatenmark 1/4 l Sahne

Zubereitung

Die Schulter in mittel-große Würfel schneiden und in einem Bräter mit den Schmalz kräftig anbraten. Das in feine Würfel geschnittene Gemüse dazugeben. Wenn der ausgetretene Fleischsaft verdunstet ist, das ganze ca. 20 min. im Bräter angehen lassen.

Gewürze und Tomatenmark zugeben. Diesen Ansatz gut durchmischen und mit einer Flasche hellen Bier ablöschen.

Das ganze in der vor-geheizten Röhre bei ca. 200°C schmoren. Nach ca. 30min. das Fleisch aus dem Bräter nehmen und bis zum Servieren warm halten. Zum verbliebenen Ansatz die Sahne geben und mit dem Stabmixer pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, einfach noch etwas Bier zufügen und nochmals abschmecken. Den Ansatz über das bereit-stehende Fleisch durch ein Haarsieb passieren - fertig!

Als Beilage empfehlen sich Butterspätzle oder Kartoffelpüree. Natürlich passen auch Klöße ganz hervorragend dazu

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	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	