

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 13:33:05 CET

## Beschreibung

## Zutaten

4 Schweinekoteletts, Paprika, Pfeffer, Schweineschmalz, 1/8 l Helles Bier, Salz

## Zubereitung

Koteletts mit Paprika und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne mit heißem Schmalz anbraten und so lange mit Bier beträufeln, bis das Fleisch weich, braun und knusprig ist. Das Fleisch zum Schluß salzen. Dazu schmeckt Weißkohlsalat.

## 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>	