

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 14:55:48 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Schweineschinken, 2 Zwiebeln, 0,5 l St. GeorgenBräu Landbier, Margarine, Mehl, Kümmel, Pfeffer

Zubereitung

Den Schinken waschen, auf einen Bratrost legen und mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegen. In den Backofen über Fettpfanne schieben und mit Bier übergießen. 100-120 Minuten bei 200 Grad braten. Herausnehmen und warmstellen. Margarine erhitzen, Mehl einrühren und mit Wasser löschen. Den Bratfond sieben, dazugeben und mit Kümmel, Pfeffer abschmecken.

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	