

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 14:56:21 CET

Beschreibung

Zutaten

250g Schweineschnitzfleisch, 200g Rindschmorfleisch, 250g Rindrouladenfleisch, 200g Speck, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei Mehl, 0,5 l Landbier, Fett, 1/4 l Fleischbrühe, Thymian, Salz, Pfeffer, Essig

Zubereitung

Fleisch und Speck in 2 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauchzehen fein hacken. In heißem Fett die verschiedenen Fleischsorten braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Speck anbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen, und nun die Zwiebelringe mit dem Knoblauch glasig werden lassen. Mehl hinzufügen und das Ganze mit Bier ablöschen. Fleischbrühe dazugeben und abschmecken. Nun Fleisch und Brühe in eine Auflaufform geben und zugedeckt etwa 60-80 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen. Dazu Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln.

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	