

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:18:45 CET

## Beschreibung

## Zutaten

750g Schäufelbraten, Salz, gemahl. Kümmel, Majoran, 1 Zwiebel, Graubrot, 1/8 l helles Bier, 1/8 l Würfelbrühe, 4 Ei Sahne

## Zubereitung

Fettschicht mit dem Messer rautenförmig einschneiden. Fleisch mit Salz, Kümmel und Majoran kräftig einreiben. Zwiebel vierteln, Brot kleinschneiden und in einen Bräter geben. Das Fleisch dazulegen und mit Bier und Fleischbrühe aufgießen. 70 Minuten Bratzeit und währenddessen häufig mit Bratfond übergießen. Danach Fleisch herausnehmen, Fond sieben und Sahne unterrühren und abschmecken. Dazu Klöße, Sauerkraut oder Rotkohl.

## 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>	