

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

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	