

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:23:42 CET

## Beschreibung

## Zutaten

750 g Schweinebauch, 500 g rohe Kartoffeln, 2 Schalotten, 50 g Butter, 1 geh. Teel. Kräuter, Salz und Pfeffer, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1/2 Flasche Bier

## Zubereitung

Schweinebauch vom Metzger eine Tasche zum Füllen schneiden lassen. Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten hacken und in Butter goldgelb schmoren. Kräuter hinzugeben, mit Kartoffeln vermischen und das ganze in den Schweinebauch füllen und zunähen. Gesalzenen und gepfefferten Schweinebauch in die 200 Grad heiße Röhre schieben. Mit einer Kelle Wasser begießen. Zwiebeln und Möhre grob schneiden und hinzugeben. Mit 1/2 Flasche Bier ablöschen und öfters begießen. Bratsatz aufkochen lassen, ganz nach Belieben auch binden und durch ein Sieb gießen. Dazu passt Sauerkraut mit Semmelknödel.

## 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>	