

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

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	