

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:25:49 CET

Beschreibung

Zutaten

4 Schweinekotelett o. Knochen, 2 Scheiben Weißbrot, Sahne, Salz, Pfeffer, 1/2 Bouillonwürfel, Petersilie, Schnittlauch, Öl, Paprika, Landbier

Zubereitung

In die Koteletts waagrecht eine Tasche schneiden. Weißbrotwürfel in heißem Wasser und in Sahne einweichen, Gewürze hinzufügen und damit die Taschen füllen. Öffnungen verschließen, mit Öl einpinseln, mit Paprika bestäuben und auf dem Grill garen werden lassen. Häufig mit Bier begießen.

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	