

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:30:54 CET

Beschreibung

Zutaten

600g Schweinenacken in Würfel, Butterschmalz, 2 Zwiebeln, Kümmel, Anis, Paprika, Salz, Pfeffer, 0,5 l helles Bier, 0,5 l Fleischbrühe

Zubereitung

Fleisch anbraten und restliche Zutaten hinzufügen. 20 Minuten schmoren lassen.

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	