Husarenbraten

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:44:57 CET

Beschreibung

Zutaten
1 kg Rostbeef (kastenförmig schneiden lassen) 250g Räucherbauch, 1 kl. Dose Champignons, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 0,5 l Gold Märzen oder KellerBier, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry

Zubereitung
Zwiebel und Knoblauch schneiden und in der Pfanne anbraten. Räucherbauchwürfel dazugeben, kurz ausbraten lassen und anschließend die Champignons hinzufügen. Mit Paprika und Curry würzen und mit wenig Bier ablöschen. Schmoren lassen, bis das Bier eingezogen ist. Taschen in das Rostbeef schneiden, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, füllen und zunähen. Bei 220 Grad im Ofen ca. 2 Std. braten, Zwiebel dazugeben und ab und zu mit Bier übergießen.

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**	