

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:52:29 CET

Beschreibung

Zutaten

1,5 kg Kaninchenteile, Salz, Pfeffer, Senf, Paprika, Curry, Kümmel, Rosmarin, Muskat, Basilikum, 3 Zwiebeln, 1 rote u. 1 grüne Paprikaschote, 500g Tomaten, 1/4 l Landbier

Zubereitung

Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten fein würfeln. Kaninchenteile anbräunen, herausnehmen, mit Senf bestreichen und mit den Gewürzen bestreuen. Zwiebel anbräunen, Paprikaschoten und Tomaten dazugeben. Das Fleisch und Bier zufügen und 60 Minuten bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze garen 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	