Kassler in Malzbier geschmort

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 15:54:54 CEST

Beschreibung

Zutaten
1 kg Kassler am Stück, 1/2 l Malzbier, 200 g zerkleinertes Dörrobst, etwas Zitronenschale und -saft, 1 Knoblauchzehe, etwas Kümmel und Koriander, Salz, 150 g geriebenes Schwarzbrot

Zubereitung
Kassler mit dem Malzbier in einen Schmortopf geben und 1 1/2 Stunden im geschlossenen Topf bei 150 Grad im Ofen schmoren. Kassler aus dem Sud nehmen und Warmstellen.

Die Sauce mit den restlichen Zutaten, bis auf das Dörrobst, aufkochen. Zum Schluss das Dörrobst hinzugeben und noch 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Kassler aufschneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und zusammen mit der Sauce servieren.

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**	