

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 15:56:21 CEST

Beschreibung

Zutaten

1 kg Kassler, weißer Pfeffer, Zucker, gemahl. Nelken,
2 Zwiebeln, 0,5 l Landbier, Bratensoße

Zubereitung

Kassler mit Pfeffer einreiben und mit Zucker und Nelken bestreuen. Kleingehackte Zwiebel beifügen und bei 200 Grad 45 Minuten braten. Nach 30 Minuten 0,25l Bier dazugießen. Fleisch herausnehmen, restliches Bier zum Bratfond gießen, einkochen lassen und mit Bratensoße binden. Fleisch aufschneiden und mit Rotkohl und Kartoffeln 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 | |