

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:01:50 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

1 kg rohes Kassler,  
weißer Pfeffer,  
2 geh. EL Zucker,  
1/2 Msp. gem. Nelken,  
2 Zwiebeln,  
1/2 ltr. Dunkles Bier,  
2-3 TL Instand-Bratensoße

### Zubereitung

1 kg rohes Kassler mit gemahlenem weißen Pfeffer einreiben, in eine Bratpfanne setzen.  
Eine Fleischseite mit  
2 geh. EL Zucker und  
1/2 Msp. gem. Nelken bestreuen. Große Würfel von  
2 Zwiebeln um das Fleisch streuen. Bei 200° in den vorgeheizten Backofen schieben und 45 Minuten braten. Nach 30 Minuten 1/4 ltr. Dunkles Bier dazugießen, nach weiteren 15 Minuten Fleisch herausnehmen. Restliches Bier zum Bratenfond gießen sowie 2-3 TL Instand-Bratensoße unterrühren und 3 bis 5 Minuten einkochen lassen. Fleisch aufschneiden und mit Soße, Rotkohl und evt. Kastanien servieren.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	