\"Kassler in Biersoße\"



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

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	