

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:03:02 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

4 Scheiben Kassler o. Knochen, 2 Schweinenieren in Scheiben, 800g Kartoffeln in Scheiben, 200g Zwiebel in Scheiben, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz, 0,5 l KellerBier, Petersilie

### Zubereitung

Kartoffelscheiben in die Pfanne legen, Zwiebeln darauf schichten, anschließend das Fleisch verteilen, Gewürze dazugeben, Bier darübergießen, zudecken und im Ofen bei 180 Grad 60 Minuten garen. Gehackte Petersilie darüberstreuen. Dazu Gewürzgurken oder Kürbis.

## 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>Proteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	