Kassler-Topf

powered by: Garge Cookbook

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 I 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

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	