

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:04:42 CEST

Beschreibung

Zutaten

250g Schweinefleisch, 250g Rindfleisch, 0,5 l helles Bier, Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel geschnitten, Pfeffer, Gewürzkörner, Wurzelwerk, Zucker, Zitronensaft, Butter, 1 Ei, geriebene Semmel

Zubereitung

Schweinefleisch in Salzwasser weichkochen und herausnehmen. In den Sud Bier gießen und Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer, Gewürzkörner, Wurzelwerk, Zucker, Butter und Zitronensaft dazufügen. Aufkochen lassen, anschließend das zerkleinerte Schweinefleisch mit Rindfleisch vermengen, Bälle formen und in der Soße garen. Soße sieben und binden.

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	