

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:17:07 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

500g Rinderschwanzstück, Salz, Pfeffer, Schweineschmalz,  
4 Zwiebeln, 260g Möhren, Petersilie, 2 Knoblauchzehen, Wacholderbeeren,  
Pfefferkörner, Essig, 1/8 l Wasser, 0,25 l helles Bier,  
Zuckerrübensirup, 1/8 l Fleischbrühe

### Zubereitung

Fleisch salzen und pfeffern, anbraten. Aus den restlichen Zutaten eine Soße bereiten, abschmecken, das Fleisch hineinlegen und weichkochen

## 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>	