

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:20:41 CEST

Beschreibung

Zutaten

2 Schweinenieren, 0,25 l Märzen-Bier, 1/4 l Wasser, 100g Gulaschfix, 500g Schweinefleisch, 500g Kartoffeln, 250g frische Pfifferlinge, Petersilie

Zubereitung

Nieren halbieren, Röhren und Sehnen entfernen und 1-2 Std. wässern. Bier und Wasser erwärmen und Gulaschfix einrühren. Fleisch würfeln, zur Soße geben und 40 Minuten kochen lassen. Kartoffelwürfel und Nierenscheiben dazugeben und 15 Minuten weiter garen. Pfifferlinge beifügen und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

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	