

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:25:55 CEST

Beschreibung

Zutaten

500g-750g Schweinefleisch, 1 Zwiebel, Fell, Salz, 1 El Kümmel, 1/2 Tasse Schwarzbrotbrösel, 1 Glas Landbier, 1/2 Tasse saurer Rahm

Zubereitung

Fleischwürfel mit Zwiebelwürfel braun anbraten und mit Salz und Kümmel würzen. Mit Bier löschen, Brotbrösel dazugeben und das Fleisch darin gar werden lassen. Ab und an mit Wasser oder Fleischbrühe aufgießen. Mit Suppenwürze und sauren Rahm abschmecken.

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	