

Schweinebauch in Biersoße

powered by:



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

Beschreibung

Zutaten

500g Schweinebauch, 0,5 l helles Bier, 2 Zwiebeln,
Suppengrün, Gewürzkörner, Salz, Zucker, 1 Lorbeerblatt, Brotrinde

Zubereitung

Schweinebauch mit 0,5l Wasser aufsetzen und einkochen lassen. Bier dazugießen. Die geschnittenen Zwiebeln, Suppengrün, Brotrinde und alle Gewürze dazugeben. Weich dünnen und die Soße anschließend durchsieben.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	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	