

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 dünsten und die Soße anschließend durchsieben.

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 | |