Schweinebauch in Biersoße

powered by: Gary´s Cookbook

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**	