

Schweinekamm in Bier

powered by:



Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:21:16 CEST

Beschreibung

Zutaten

1 kg Schweinekamm, Palmin, 1 geschälte Tomate, Suppengrün,
1 gewürfelte Zwiebel, Salz, 0,5 l WeißBier, Kartoffelmehl

Zubereitung

Fleisch anbraten, Tomate, Suppengrün und Zwiebel dazugeben und dünsten lassen. Salzen und mit 1/8l Bier aufgießen. Das Fleisch nun 1 Std. schmoren lassen. Das restliche Bier hinzugießen, evtl. noch etwas Wasser. Die Soße durchsehen und mit Mehl andicken. Zur Geschmacksverstärkung röhrt man zum Schluß noch etwas kaltes Bier hinein.

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	