

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 rührt man zum Schluß noch etwas kaltes Bier hinein.

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 | |