Schweinenacken

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:22:16 CEST

Beschreibung

Zutaten
1 kg Schweinenacken, 1/2l Fleischbrühe, 1 Tasse Obstessig, 0,5 l helles Bier, 1 Zwiebel,
2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 2 El Rübensirup, Zucker, Kümmel, Majoran, 4 El Meerrettich, Suppengrün

Zubereitung
Schweinenacken in Fleischbrühe, Bier und Essig zum Kochen bringen. Zwiebel mit Lorbeerblättern und Nelken spicken und dazugeben. Nach 5 Minuten den Meerrettich einrühren . 70 Minuten kochen lassen. 30 Minuten vor Kochzeitende das Suppengrün. beifügen.

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**	