

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 Rübensorup, 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

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	