

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:29:40 CEST

## Beschreibung

## Zutaten

2-3 Schweinehaxen, Salz, Pfeffer, 0,5 l Landbier

## Zubereitung

Schweinehaxen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen 1,5 Std. braten lassen. Mit Bier begießen und Soße je nach Geschmack nachwürzen.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	