

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:50:38 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Schweinekoteletts, Salz, weißer Pfeffer, Mehl, Öl, 2 Zwiebeln,
1/8 l Pilsener, 1/8 l Fleischbrühe, Speisestärke

Zubereitung

Schweinekoteletts salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. 2 Minuten anbraten, Zwiebelscheiben dazugeben und weitere 3 Minuten braten. Bier und Brühe dazugießen, schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß Soße mit Speisestärke binden. Dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl.

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	