# Spanferkel

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:57:01 CEST

# **Beschreibung**

#### Zutaten

1 Spanferkel, 250g Butter, Salz, Majoran, Kümmel, 1/4 I Wasser, 0,25 I Landbier, Stärkemehl

## Zubereitung

Spanferkel innen und außen mit Gewürzen einreiben und bei guter Hitze anbraten. Alle 5-10 Minuten mit Fett bestreichen. Ca. 2 Std. weiterbraten. In der letzten Viertelstunde mit Bier bestreichen.

## 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	