

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

## Beschreibung

## Zutaten

1 Spanferkel, 250g Butter, Salz, Majoran, Kümmel, 1/4 l Wasser, 0,25 l 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

<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>	