

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

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	