

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:09:16 CEST

Beschreibung

Zutaten

1,5 kg Ziegenfleisch, 1 Zwiebel mit Nelken gespickt, 1 Karotte, 1 Zitronenscheibe, Lauch, 150g Mehl, 0,25 l helles Bier, Öl, Salz, 2 Eiweiß

Zubereitung

Fleisch in Salzwasser geben. Zwiebel, Karotte, Zitronenscheibe und den Lauch dazufügen und 20 Minuten kochen. Weitere 20 Minuten ziehen lassen. Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen. 2 Stunden vorher Mehl, Bier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verrühren und kurz vor dem gar werden des Fleisches den Eischnee darunterziehen. Fleischstücke in den Teig tauchen und ausbacken. Dazu Salate.

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	