

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:08:01 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Schweineschulter, 2 Maggi-Würfel,
1/4 l helles Bier, 1 kg gelbe Rüben

Zubereitung

Das Fleisch waschen, salzen und pfeffern und im Schnellkochtopf garen. Das gekochte Fleisch mit dem Messer ritzen und bei 250 Grad 1/2 Std. im Backofen bräunen. Mit Bier übergießen und Fleischbrühe dazugeben. Die leicht gedünsteten Rüben in die Soße geben und alles noch einmal aufkochen lassen. Dazu rohe Klöße und grünen Salat

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	