

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 13:33:05 CET

Beschreibung

Zutaten

4 Schweinekoteletts, Paprika, Pfeffer, Schweineschmalz, 1/8 l Helles Bier, Salz

Zubereitung

Koteletts mit Paprika und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne mit heißem Schmalz anbraten und so lange mit Bier beträufeln, bis das Fleisch weich, braun und knusprig ist. Das Fleisch zum Schluß salzen. Dazu schmeckt Weißkohlsalat.

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	