

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:21:59 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1 Kalbsbrust, Salz, Pfeffer, 0,5 l helles Bier, Salbei, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 1 Karotte, 1 Zwiebel, Knoblauch

## Zubereitung

Die Kalbsbrust ohne Knochen mit Salz und Pfeffer einreiben. Anbraten und mit Bier aufgießen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und etwa 1 1/2 Std. in der Röhre braten. Dazu Reis, Nudeln, gemischter Salat.

(Hildegard Neubauer, Heroldsbach)

## 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>   |              |