

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>	