

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:25:49 CET

## Beschreibung

## Zutaten

4 Schweinekotelett o. Knochen, 2 Scheiben Weißbrot, Sahne, Salz, Pfeffer, 1/2 Bouillonwürfel, Petersilie, Schnittlauch, Öl, Paprika, Landbier

## Zubereitung

In die Koteletts waagrecht eine Tasche schneiden. Weißbrotwürfel in heißem Wasser und in Sahne einweichen, Gewürze hinzufügen und damit die Taschen füllen. Öffnungen verschließen, mit Öl einpinseln, mit Paprika bestäuben und auf dem Grill garen werden lassen. Häufig mit Bier begießen.

## 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>	