

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:30:54 CET

## Beschreibung

## Zutaten

600g Schweinenacken in Würfel, Butterschmalz, 2 Zwiebeln, Kümmel, Anis, Paprika, Salz, Pfeffer, 0,5 l helles Bier, 0,5 l Fleischbrühe

## Zubereitung

Fleisch anbraten und restliche Zutaten hinzufügen. 20 Minuten schmoren lassen.

## 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>	