

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:42:02 CET

Beschreibung

Zutaten

1,5 kg Kalbshaxe, Salz, Pfeffer, 100g Butter, 3 Zwiebeln, 2 Tomaten, 1 Möhre, 1/4 Sellerieknolle, 1 Knoblauchzehe, 1/4 l Fleischbrühe, 1/4 Tl Salbei, 1/4 Tl getrock. Rosmarin, 1/8 l helles Bier oder Landbier, Petersilie, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft

Zubereitung

Kalbshaxe vom Fleischer in 4 Scheiben sägen lassen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Fleisch anbraten. Tomaten überbrühen, abziehen und würfeln. Zwiebel fein hacken, Möhre und Sellerieknolle kleinschneiden. Gemüse mit zerdrückter Knoblauchzehe zum Fleisch geben und mitbräunen. Mit Brühe und Bier löschen. Rosmarin, Salbei, gehackte Petersilie und Zitronensaft beifügen. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Soße einkochen und mit Zitronensaft abschmecken. Dazu Bratkartoffeln.

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	