

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:17:07 CEST

Beschreibung

Zutaten

500g Rinderschwanzstück, Salz, Pfeffer, Schweineschmalz, 4 Zwiebeln, 260g Möhren, Petersilie, 2 Knoblauchzehen, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Essig, 1/8 l Wasser, 0,25 l helles Bier, Zuckerrübensirup, 1/8 l Fleischbrühe

Zubereitung

Fleisch salzen und pfeffern, anbraten. Aus den restlichen Zutaten eine Soße bereiten, abschmecken, das Fleisch hineinlegen und weichkochen

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	