

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:18:56 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Koteletts, Salz, Pfeffer, Margarine, 2 Zwiebel,
1/4 l KellerBier, 1/8 l Fleischbrühe

Zubereitung

Fleisch salzen, pfeffern und anbraten. Zwiebel in Ringe schneiden und mitbraten. Mit Bier und Brühe aufgießen und 10 Minuten schmoren lassen. Soße andicken und würzen. Dazu Landbrot.

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	