

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:21:37 CEST

## Beschreibung

## Zutaten

750g Lammkeule, 0,25 l helles Bier, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Lorbeerblatt, 200g Sauerkirschen, Schnittlauch

## Zubereitung

Lammkeule anbraten, gepreßten Knoblauch und Zwiebelwürfel dazugeben. Mit Bier ablöschen, Gewürze darüberstreuen und zugedeckt 60 Minuten garen. Während der letzten 10 Minuten Sauerkirschen hinzufügen. Anschließend das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, mit Sauce begießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

## 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>	