

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:04:26 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Truthahnkeulen, 1 l Landbier, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Apfel, Zimt, Zucker, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Keulen für 3 Std. in Bier einlegen. Zwiebeln, Möhren und Apfel würfeln. Keulen trockentupfen, salzen und pfeffern. Anbraten und häufig wenden. Das Kleingeschnittene dazugeben und mit Bier löschen. Mit Zimt und Zucker abschmecken. 40 Minuten schmoren lassen und immer wieder Bier nachgießen. Zum Schluß die Soße durch ein Sieb streichen.

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	