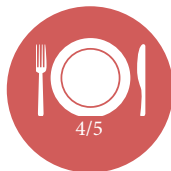




ZWIEBELFLEISCH



ZUTATEN:

- 6 Metzgerzwiebeln
- 6-8 Koteletts ohne Knochen
- 500 ml Brühe
- 250 ml helles Bier
- 6 Knoblauchzehen
- etwas Butterschmalz
- etwas Pfeffer, Salz und Paprika

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch brätst Du etappenweise mit etwas Butterschmalz im Dutch Oven an. Danach legst Du es abgedeckt vorerst beiseite.

Dann kommen die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazu. Diese lässt Du nun ein wenig anschmelzen. Dann würzt Du es nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprika ab. Die Knoblauch werden hinein gepresst und die Brühe, sowie das Bier gibst Du nun dazu.

Nachdem Du alles durchgerührt hast, schichtest Du das Fleisch zwischen die Zwiebeln, schließt den Deckel und verteilst die Kohlen für 1/3 Unterhitze und 2/3 Oberhitze bei mittlerer Temperatur. Nun musst Du nur noch 60-75 Minuten warten.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit

hier gehts zum Video



Instagram

