

FREIBERGER BIERFLEISCH MIT SPIRELLI (REZEPT A LA FREIBERGER BRAUHOF)

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Schweineschulter
- Speckwürfel
- 1 Päckchen Spirelli
- Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, geriebene Zitronenschale
- Freiberger Schwarzbier
- Soßenkuchen



Zubereitung

24 Stunden vorher: Schweineschulter würfeln und mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Paprika, geriebener Zitronenschale und Zwiebelringen marinieren; mit Freiberger Schwarzbier übergießen und einen Tag durchziehen lassen. Jetzt die Speckwürfel auslassen und Fleisch anschmoren, dann mit dem Fond ablöschen. Freiberger Schwarzbier zugießen und 1,5 Stunden garen lassen und mit Soßenkuchen andicken. Nudeln nach Packungsbeilage al dente kochen. Die Zwiebelringe kurz anrösten und vorm Servieren über das Fleisch geben.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!