

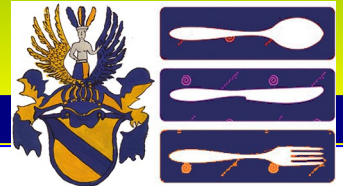
Limburgs Bierragout

Ingrediënten:

1000	g	Schweinenacken
5	el	Öl
2	el	Rohrzucker
2	st	Zwiebeln
3	zehen	Knoblauch
1	Flaschen	Bier
4	el	Sojasauce
2	el	Worcestersauce
3	st	Lorbeerblätter
		Salz
02-	st	
04-		Chillis
24		
1	st	Porree
1	st	Mohre gelb
100	G	Pilze

MeP

- Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden
- Pilze putzen und halbieren
- Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Bier zubereiten
- Bereiten Sie Sojasauce und Worcestershire-Sauce zu
- Lorbeer vorbereiten
- Salz abmessen
- Porree in halbe Scheiben schneiden
- Möhren in Quarrees



Bereiding

werktijd: ca. 20 min. / kooktijd: ca. 35 min.

- Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen
- Den Zucker karamellisieren und das Fleisch 5 Minuten lang anbraten
- Auf ein kleines Feuer setzen
- Die Zwiebeln hinzufügen und weitere 5 Minuten braten
- Den Knoblauch kurz mit anschwitzen.
- Mit dem Bier ablöschen
- Nacheinander Sojasauce, Worcestershiresauce, Lorbeerblätter, Lauch, Mohre und Chili dazugeben.
- Bei mittlerer Hitze 20 – 40 Minuten köcheln lassen
- Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen