

Böhmisches Bierfleisch

60 dag Schweinefleisch, (Schopf)

1 El Paprika

8 dag Fett

30 dag Zwiebel

1 El Kümmel gestossen

1/2 l Bier

3 El Brösel

Salz, Pfeffer.

Fleisch würfeln und in Paprika wälzen. Fett erhitzen, geschnittene Zwiebel darin hellgelb rösten, Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Mit Kümmel würzen und 1/4 Bier zugießen, etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem restlichen Bier aufgießen, Brösel einrühren und köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu:

Bandnudeln

Fleckerl

Reis

Oder Kartoffel