

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:56:35 CET

Beschreibung

Zutaten

300g kl. weiße Bohnen, 0,5 l Weißbier, 1 Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, Essig, Zucker

Zubereitung

Bohnenkerne waschen, über Nacht in Weißbier einweichen und mit Wasser auffüllen, bis die Bohnen bedeckt sind. Im Einweichwasser 1-1,5 Std. garen und die feingeschnittenen Zwiebeln hinzufügen. Mit Öl, Salz, Zucker, Pfeffer und Essig abschmecken.

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	