Deftige Biersuppe mit Rettich

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 22:56:07 CET

Beschreibung

Zutaten

2 El Schmalz, 400g Fleischwurst, 2 Zwiebeln, Salz, 1 rote u. 1 grüne Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen, 200g Kartoffeln, 1 Rettich, 2 El Tomatenmark, 1 Glas Bier(Pils), 1/4l Bratensoße, 1/2l Fleischbrühe, Majoran, Thymian, Honig, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung

Fleischwurstscheiben anbraten, Zwiebel- und Paprikaschotenstreifen dazugeben. Salz, zerdrückte Knoblauchzehen, Kartoffel- und Rettichscheiben hinzufügen. Tomatenmark unterrühren und mit Bier, Bratensoße und Fleischbrühe auffüllen. Mit den Gewürzen abschmecken und 1,5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß zerhackte Kräuter unterziehen.

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	