

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

## Beschreibung

### Zutaten

2 Ei Schmalz, 400g Fleischwurst, 2 Zwiebeln, Salz,  
1 rote u. 1 grüne Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen,  
200g Kartoffeln, 1 Rettich, 2 Ei 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

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	