

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:33:05 CET

Beschreibung

Zutaten

1 1/4l Hühnerbrühe, 250g Brotkrume, 10cl Creme fraiche,
1/4 l Pilsener Bier, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Hühnerbrühe aufkochen und Brotkrume zufügen. Sämig kochen und Bier hinzugießen. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein Sieb streichen, mit Creme fraiche mischen und 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	