

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

<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>	