

Vorgeschlagen von: am Di 03 Mär 2009 23:55:37 CET

Beschreibung

Zutaten

400g geräucherten Aal, 150g Champignons, 0,5 l helles Bier, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Margarine, Sahne

Zubereitung

Man putze und halbiere die Champignons und brate sie in der Pfanne goldgelb. Würzen und Warmstellen. Alsdann häute man den Aal und hebe die Filets von den Gräten. Daraufhin im Bier sieden lassen. Nun verquirlen man die Eier mit Salz und Pfeffer, erhitzte 2 El Margarine in einem Topf und gieße die Eimasse hinzu. In heißem Wasserbad 2 Minuten verrühren, dann 3 El Sahne so lange unterrühren, bis die Eimasse cremig ist.

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		Proteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	