Gefüllte Gemüsezwiebeln

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 21:00:18 CET

Beschreibung

Zutaten
2 GemÃ¼sezwiebeln, 100g Hackfleisch, 100g Speck, Butter,
Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 kl. Zwiebel, Bier nach
Geschmack

Zubereitung
Die geschÃ¤lten GemÃ¼sezwiebel 10 Minuten in Salzwasser kochen.
Deckel abschneiden und aushÃ¶hlen. Gehackte Zwiebel glasig werden lassen.
Hackfleisch, Speck und GewÃ¼rze dazugeben und garen lassen. Zwiebeln fÃ¼llen und
in einem Topf erwÃ¤rmen. Bier nach Geschmack dazugieÃŸen.

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**	