

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 14:58:12 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1 kg Eisbein, 0,5 l Helles Bier, 1 Knoblauchzehe,  
1 Zwiebel gewürfelt, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

## Zubereitung

Man gebe alles in einen Topf und lasse es 70 Minuten kochen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen. Die Soße kann auch gebunden werden. Dazu Knödel und Sauerkraut.

## 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>	