

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 15:00:55 CET

Beschreibung

Zutaten

4 Paar rohe Bratwürste, Butter, 2 Zwiebeln, Essig, Bratensoße, 0,5 l Landbier, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Pfefferkörner

Zubereitung

Bier mit Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und darin die Bratwürste 5 Minuten ziehen lassen. Bratwürste nun in der Pfanne anbraten und herausnehmen. Zwiebelwürfel anschwitzen, mit dem Biersud ablöschen und Bratensoße dazufügen. Mit Essig abschmecken. Dazu Kartoffelpüree und Salat.

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	