Bratwurst in Bier

powered by: Gary's Cookbook

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 Kartoffelpürree 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**	