

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 15:02:37 CET

## Beschreibung

## Zutaten

4 grobe Bratwürste, 1/8 l Milch, Margarine, Pfeffer, Helles Bier, 1/2 Lorbeerblatt, Mehl, Zwiebel

## Zubereitung

Bratwürste mit heißer Milch übergießen, in der Pfanne anbraten und Zwiebeln hinzufügen. Mit Bier löschen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Würzen und das restliche Bier zugeben. Mit Mehl binden.

## 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>	