Bratwurst in Bier #4

powered by: Garge Cookbook

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

Beschreibung

Zutaten

4 grobe Bratwürste, 1/8 I 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

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	