

Bratwurst in Bier #6

powered by:



Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 15:03:30 CET

Beschreibung

Zutaten

Bratwürste, Mehl, Schweineschmalz, Majoran, 1 Glas Landbier, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Bratwürste brühen, in Mehl wälzen und in Schweineschmalz goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Im Bratfett Mehl schwitzen und mit Bier löschen. Würzen und die Soße über die Bratwürste gießen. Dazu Kartoffeln und Krautsalat oder nur Bauernbrot.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	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	