

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 15:22:20 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 El Öl, 375g Weißkohl, 1 Bund Suppengemüse, 1 Dose geschälte Tomaten, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 4 Kochmettwürste geräuchert, 1/8 l helles Bier, Salz, Pfeffer, Zucker, Dill

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchwürfel andünsten und den Weißkohl und das Suppengemüse kleingeschnitten hinzufügen. Nach 5 Minuten die Tomaten mit Saft, die Brühe und das Lorbeerblatt einrühren. Nach 15 Minuten das Bier dazugießen, die Würste dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill darüberstreuen.

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	