

# Kabeljau in Biersoße

powered by:



Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:37:07 CET

## Beschreibung

### Zutaten

4 Scheiben Kabeljau, 0,25 l helles Bier, 1 Ei Mehl, 1 Bund Petersilie, Essig, Salz, Öl, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Dill

### Zubereitung

Kabeljau säubern, salzen und mit Öl in einer Pfanne braten. Mit Bier auffüllen und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die Soße mit angerührtem Mehl binden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, gehackter Petersilie und Dill verrühren. 5 Minuten ziehen lassen. Dazu schmecken Petersilien-Kartoffeln und grüner Salat.

### 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>	