

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:38:48 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Kalbfleisch, 1 1/2 l Wasser, Salz, Zucker, Suppengemüse, Kartoffelmehl, Zitronensaft, 2 Tassen Landbier, 40g Kochpfefferkuchen, 1 Zwiebel mit Nelken gespickt, 1/2 Lorbeerblatt

Zubereitung

Kalbfleisch wie Suppenfleisch kochen. 1/2 l Brühe zur Soße zurücklassen. Das Bier zu der Soßenbrühe gießen, Lorbeerblatt, Zwiebel und Wurzelwerk hineingehen und weich kochen. Brühe durchsieben, den in warmen Wasser gelösten Kochpfefferkuchen einrühren, mit Kartoffelmehl andicken und mit Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken.

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	