

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:08:43 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 frische Bratwürste, 2EI Bratenfett, 1 Zwiebel, 1/2 Tasse helles Bier, Butter, Kümmel, 200g Romadur (oder Limburger), Senf

Zubereitung

Bratwürste rundum anbraten, Bier hinzugießen und zugedeckt 5 Minuten schmoren lassen. Dann ohne Deckel knusprig braun braten. Bratwürste herausnehmen, quer einschneiden und mit Senf bestreichen. Mit dem Bratfond in eine feuerfeste Form geben. Käse in Scheiben schneiden und auf den Würstchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen oder im Grill gratinieren. Zwiebel in Ringe schneiden, in Butter goldbraun braten und mit Kümmel über die Bratwürste geben.

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	