

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:15:58 CEST

Beschreibung

Zutaten

4-6 Krebse, 50g Butter, Salzwasser mit Kümmel, Muskatnuß,
0,5 l WeißBier, Pfefferkörner, Zitronenschale

Zubereitung

Man kocht die Krebse nach Vorschrift im Salzwasser schön rot. Inzwischen ebenfalls das Bier mit Fett und Gewürzen zum Kochen bringen. Die Krebse eine viertel Stunde hineinlegen und anschließend mit Butter servieren.

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	