

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:12:30 CEST

Beschreibung

Zutaten

1 Pastinakwurzel, 1 Zwiebel, 1-2 Möhren, 1 Sellerie, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, 2 Soßenlebkuchen, 0,25 l helles Bier, 0,5 l Landbier, Zitronensaft, Honig Butter, Salz, Sahne, Sultaninen

Zubereitung

Gemüse würfeln und mit Zitronenschale, Lorbeerblatt und Pimentkörner weich kochen. Gewürze entnehmen und pürieren. Soßenlebkuchen im Bier einweichen und zusammen mit dem Wurzelpüree und der Räucherbrühe aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Butter, Honig, Salz, Sahne und Sultaninen abschmecken. Dazu Schlesische Weißwürste, geräucherte, dünne Bratwürste, Kassler, Sauerkraut und Brot.

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 | |