

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:06:23 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

4 Wiener Würstchen  
2 TL Herbes de Provence  
oder Thymian  
1 Knoblauchzehe  
1 Tasse Mehl  
10 gr Hefe, etwas Salz  
0,33 l helles Bier

### Zubereitung

Aus Bier, Mehl, Kräutern und zerdrücktem Knoblauch einen dicken Teig anrühren, Salz und Hefe dazugeben und etwa 1 Stunde gehen lassen. Bratwürste in Teig hüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15 Min. backen.

## 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>	