# Würstchen im Kräuter-Bierteig

powered by: Garge Cookbook

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 I 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

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	