

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

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	