

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:53:29 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1 Blaukrautkopf, Essig, Fett, Salz, Zucker, 2 Nelken, 1 geriebener Apfel, Rosinen, Zwiebeln, SuppenwÄ¼rze, 1/4 l Pilsener

## Zubereitung

Das geschnittene Blaukraut wird mit Essig betrÄ¼felt und mit Fett, Salz, Zucker, geriebenem Apfel, Nelken, Zwiebeln und Rosinen gar gekocht. Mit Bier aufgieÄ¼en und zum SchluÄ¼ mit SuppenwÄ¼rze abschmecken.

## 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>EiweiÄ¼</b>		<b>Kohlehydrate</b>	