

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, Suppenwürze, 1/4 l Pilsener

Zubereitung

Das geschnittene Blaukraut wird mit Essig beträufelt und mit Fett, Salz, Zucker, geriebenem Apfel, Nelken, Zwiebeln und Rosinen gar gekocht. Mit Bier aufgießen und zum Schluß mit Suppenwürze abschmecken.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	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	