

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:38:15 CET

## Beschreibung

## Zutaten

¼ l Gemüsebrühe, 2-3 Pimentkörner, 1 Nelke, 1 Zwiebel, ¼ l dunkles Bier, 40-50 gr Soßenlebkuchen, 1 EL Zuckerrübensirup, Salz, Zucker, etwas Essig

## Zubereitung

Die Gemüsebrühe mit Piment, Nelke und der grob geschnittenen Zwiebel aufkochen, nach etwa 3 Minuten durchsieben und das Bier zugießen. Mit dem geriebenen Soßenlebkuchen binden und nach Geschmack mit Salz, Essig, Zucker und Sirup abschmecken. Passt gut zu Rindfleisch, Hackbraten, Wild oder Fisch.

## 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>	