

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

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| 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 | |