

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:54:14 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1l St. Georgen Bräu Landbier, 600g Chester, Stämkemehl, 1/8 l Pilsener, Zitronensaft, Pfeffer, Muskat, Gewürznelken, 1 Glas Obstler

## Zubereitung

Bier im Fonduetopf zum Kochen bringen. Chesterwürfel dazugeben und so lange rühren, bis er geschmolzen ist. Stämkemehl anrühren und zusammen mit Zitronensaft dazugeben. Topf auf das brennende Rechaud stellen und mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt den Obstler dazugeben. Gestippt wird mit Weiß- oder Roggenbrotstücken.

## 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>	