

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

Beschreibung

Zutaten

1l St. GeorgenBräu Landbier, 600g Chester, Stärkemehl, 1/8 l Pilsener, Zitronensaft, Pfeffer, Muskat, Gewürznelken, 1 Glas Obstler

Zubereitung

Bier im Fonduepot zum Kochen bringen. Chesterwürfel dazugeben und so lange röhen, bis er geschmolzen ist. Stärkemehl anröhren und zusammen mit Zitronensaft dazugeben. Topf auf das brennende Rechaud stellen und mit den Gewürznenken abschmecken. Zuletzt den Obstler dazugießen. Gestippt wird mit Weiß- oder Roggenbrotstückchen.

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	