Biertunke (Soße)

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:55:15 CET

Beschreibung

Zutaten

Zubereitung
30g Fett, 50g Mehl, 1/4l FleischbrÃ¼he, Salz, Zucker, 1/8 l helles Bier, SoÃŸenwÃ¼rfel

Anmerkungen
Mehl anrÃ¶sten, mit FlÃ¼ssigkeit aufgieÃŸen, wÃ¼rzen und aufkochen lassen. SoÃŸenwÃ¼rfel dazugeben.

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**	