

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:32:38 CET

## Beschreibung

### Zutaten

500G Zwiebeln, 1 Stange Lauch, Öl, 1 Ei Tomatenmark, 0,5 l Fleischbrühe, 0,5 l helles Bier, Majoran, Kümmel, Salz, 1 Ei gekörnte Brühe, 1 Brötchen, 4 Ei geriebener Käse

### Zubereitung

Die Zwiebelscheiben anrösten, Lauchstreifen dazugeben und anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren, mit Fleischbrühe und Bier auffüllen. Das ganze würzen und 20 Minuten köcheln lassen. In Steinguttassen abfüllen, Brötchenscheiben darauflegen, mit Käse bestreuen und überbacken.

## 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>	