

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:53:29 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Blaukrautkopf, Essig, Fett, Salz, Zucker, 2 Nelken, 1 geriebener Apfel, Rosinen, Zwiebeln, SuppenwÄ¼rze, 1/4 l Pilsener

Zubereitung

Das geschnittene Blaukraut wird mit Essig betrÄ¼felt und mit Fett, Salz, Zucker, geriebenem Apfel, Nelken, Zwiebeln und Rosinen gar gekocht. Mit Bier aufgieÄ¼en und zum SchluÄ¼ mit SuppenwÄ¼rze abschmecken.

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	
EiweiÄ¼		Kohlehydrate	