

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:38:15 CET

Beschreibung

Zutaten

¼ l Gemüsebrühe, 2-3 Pimentkörner, 1 Nelke, 1 Zwiebel, ¼ l dunkles Bier, 40-50 gr Soßenlebkuchen, 1 EL Zuckerrübensirup, Salz, Zucker, etwas Essig

Zubereitung

Die Gemüsebrühe mit Piment, Nelke und der grob geschnittenen Zwiebel aufkochen, nach etwa 3 Minuten durchsieben und das Bier zugießen. Mit dem geriebenen Soßenlebkuchen binden und nach Geschmack mit Salz, Essig, Zucker und Sirup abschmecken. Passt gut zu Rindfleisch, Hackbraten, Wild oder Fisch.

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	