

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:22:14 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Öl, 375g Weißkohl, Suppengemüse, 1 Dose geschälte Tomaten, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt,
1/8 l helles Bier, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch gewürfelt andünsten. Weißkohl und Suppengemüse zerkleinern, dazugeben und 5 Minuten dünsten. Tomaten mit Saft, Fleischbrühe und Lorbeerblatt zufügen. 20 Minuten kochen lassen. Mit Bier aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Zucker 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	
Eiweiß		Kohlehydrate	