

Vorgeschlagen von: am Di 03 Mär 2009 23:55:37 CET

## Beschreibung

## Zutaten

400g geräucherten Aal, 150g Champignons, 0,5 l helles Bier, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Margarine, Sahne

## Zubereitung

Man putze und halbiere die Champignons und brate sie in der Pfanne goldgelb. Würzen und Warmstellen. Alsdann häute man den Aal und hebe die Filets von den Gräten. Daraufhin im Bier sieden lassen. Nun verquirlen man die Eier mit Salz und Pfeffer, erhitzte 2 El Margarine in einem Topf und gieße die Eimasse hinzu. In heißem Wasserbad 2 Minuten verrühren, dann 3 El Sahne so lange unterrühren, bis die Eimasse cremig ist.

## 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>	