

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 14:57:02 CET

## Beschreibung

## Zutaten

Bratwürste, 1 Gewürzbeutel, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Landbier, Mehl

## Zubereitung

Gewürzbeutel 1/4 Std. im Wasser kochen und damit anschließend die Bratwürste übergießen. Die Würste abtrocknen, und anbraten. Mit Bier übergießen, Würstchen fertigkochen und die Soße mit Mehl binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Dazu Kartoffelbrei und Rohkostsalat.

## 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>	