

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:12:30 CEST

Beschreibung

Zutaten

1 Pastinakarwurzel, 1 Zwiebel, 1-2 Möhren, 1 Sellerie, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, 2 Soßenlebkuchen, 0,25 l helles Bier, 0,5 l Landbier, Zitronensaft, Honig Butter, Salz, Sahne, Sultaninen

Zubereitung

Gemüse würfeln und mit Zitronenschale, Lorbeerblatt und Pimentkörner weich kochen. Gewürze entnehmen und pürieren. Soßenlebkuchen im Bier einweichen und zusammen mit dem Wurzelpüree und der Räucherbrühe aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Butter, Honig, Salz, Sahne und Sultaninen abschmecken. Dazu Schlesische Weißwürste, geräucherte, dünne Bratwürste, Kassler, Sauerkraut und Brot.

Anmerkungen

Zubereitungszeit	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	