

Saure Bratwürste / Blaue Zipfel

8 Paar fränkische Bratwürste
8-10 Zwiebeln
2-3 EL Butterschmalz
250 ml Weißweinessig
150 ml Weißwein
2 Liter Wasser
4 EL Zucker
1 EL Pfefferkörner
1-2 TL Wacholderbeeren
2 TL Salz
1 EL Senf
3 Lorbeerblätter
1-2 Karotten (optional)



Die Menge kann natürlich auch halbiert werden. Wer mag, kann auch Nürnberger Bratwürstchen verwenden.



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Ringe hobeln.

Butterschmalz im emaillierten gusseisernen Topf erhitzen.
Zwiebelringe goldgelb darin andünsten (nicht braun werden lassen).

Mit Essig, Weißwein, Wasser und Gewürzen auffüllen und **ca. 10 min.** köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Wer mag, kann in Stücke geschnittene Karotten mitkochen lassen.

Jetzt die rohen Bratwürste zugeben und **ca. 15-20 min.** ziehen lassen (aber nicht mehr kochen, sonst platzen die Bratwürste).

Sud abschmecken, ggf. noch nach Geschmack mit Essig, Wein oder Zucker verfeinern.

Bratwürste mit etwas Sud und reichlich Zwiebeln servieren.
Dazu passen frisches Bauernbrot, Brezen oder Brötchen.