

FRÄNKISCHE TAPAS



Blaue Zipfel

Zutaten:

Sud:

- 1 Liter Wasser
- 250 ml Essig (wahlweise trockenem Weißwein)
- 4 große Zwiebeln
- 4 Mohrrüben
- 4 Paar feine rohe Bratwürste

Gewürze:

- 1 EL Senfkörner
- 1 TL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 5 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren

Mit einem trockenen fränkischem Weißwein, lässt sich der Sud noch verfeinern

Zubereitung:

Ein Liter Wasser wird mit 250 ml Essig versetzt. Weiterhin kommen drei Teelöffel mit Salz und zwei Teelöffel Zucker, zwei Lorbeerblätter, drei Nelken, fünf Pfefferkörner und fünf Wacholderbeeren hinein. Vier große Zwiebeln in Ringe geschnitten und vier Möhren in Scheiben gehören ebenfalls in den Sud. Dazu passt noch einen Esslöffel voll Senfkörner. Alles wird aufgekocht und die Hitze wieder abgedreht, damit die Würste keinen Schreck bekommen. Diese werden gut zwanzig Minuten lang in der heißen Brühe gar, die man dabei kurz vor dem Siedepunkt hält.

Die blauen Zipfel kommen auf den Teller, mit Sud und Zwiebelringen und Möhrenstücken. Dazu eine Brezel oder frische Brötchen und: Gesegnete Mahlzeit.