

Fränkische saure Zipfel

Originalrezept

Ein traditionelles, unkompliziertes Gericht mit rohen fränkischen Bratwürsten, vielen Zwiebeln und einem würzigen Essigsud.

4 PORTIONEN | 15 MIN. VORBEREITUNG | 25-30 MIN. GARZEIT | 40-45 MIN. GESAMT

ZUTATEN

- 8 rohe, grobe fränkische Bratwürste
- 3 große Zwiebeln
- 750 ml Wasser
- 250 ml trockener Weißwein
- 150 ml Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren, leicht angedrückt
- 3 Pimentkörner
- 2 Gewürznelken
- 1-2 TL Zucker, je nach gewünschter Säure
- 1 TL Salz
- optional 1 TL Senfkörner
- Bauernbrot oder kräftiges Mischbrot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.
- 2 Wasser, Weißwein und zunächst etwa 120 ml Essig in einen ausreichend großen Topf geben.
- 3 Zwiebeln, Lorbeer, Pfeffer, Wacholder, Piment, Nelken, Zucker, Salz und nach Wunsch Senfkörner hinzufügen.
- 4 Sud aufkochen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten leise köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich werden.
- 5 Probieren und mit restlichem Essig, etwas Zucker oder Salz abschmecken. Der Sud darf deutlich säuerlich, sollte aber ausgewogen sein.
- 6 Temperatur reduzieren und die rohen Bratwürste vorsichtig in den heißen Sud legen. Sie sollten möglichst vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- 7 Würste bei niedriger Hitze 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Der Sud darf nicht mehr sprudelnd kochen.
- 8 Mit reichlich Zwiebeln und etwas Sud in tiefen Tellern anrichten und sofort mit Bauern- oder Mischbrot servieren.

TIPP

Sobald die Bratwürste im Sud liegen, nur noch sanft ziehen lassen. Bei sprudelnder Hitze können sie aufplatzen und der Sud wird unnötig trüb.