Rezept

Fränkische Bratwürstchen: Saure Zipfel

Ein Rezept von Fränkische Bratwürstchen: Saure Zipfel, am 15.06.2025

Zutaten

- 1/4 l Apfelessig
- **2** Lorbeerblätter
- **1 EL** Pfefferkörner
- **2** Möhren
- **700 g** kleine rohe Bratwürstchen (Nürnberger)
- 1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- je 1 TL Gewürznelken und Wacholderbeeren
- **2** Zwiebeln
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit der Brühe, Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebeln und Möhren im Sud etwa 10 Min. köcheln lassen, den Sud mit Salz abschmecken.

3. Die Bratwürstchen auseinander lösen und in den Sud geben. Er darf jetzt nicht mehr kochen, sonst platzt die Wursthaut. Die Würstchen in etwa 10 Min. gar ziehen lassen.

4. Die sauren Zipfel mit Zwiebeln und Möhren herausheben und auf Teller verteilen. Mit etwas Sud beschöpfen und servieren.