

Rezept

# Gemüsige Blaue Zipfel

Ein Rezept von Gemüsige Blaue Zipfel, am 09.06.2026

## Zutaten

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1 große Zwiebel              | 2 Möhren  |
| 1 Pastinake (ca. 100 g)      | 150 g Sellerie                                    |
| 100 ml Weißweinessig         | 100 ml trockener Weißwein (am besten Frankenwein) |
| 4 Wacholderbeeren            | ½ TL schwarze Pfefferkörner                       |
| 2 Nelken                     | 1 TL Senfkörner                                   |
| 2 Lorbeerblätter             | 1 TL Zucker                                       |
| Salz                         | 4 Stängel Petersilie                              |
| 10 Nürnberger Rostbratwürste |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 76 g F, 41 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in nicht zu feine Ringe schneiden. Möhren und Pastinake putzen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in bleistiftdünne Stifte schneiden.
2. In einem Topf Essig und Weißwein mit 500 ml Wasser aufgießen. Die Wacholderbeeren etwas andrücken, zusammen mit den anderen Gewürzen zugeben und den Sud mit dem Zucker und Salz abschmecken. Das Gemüse zugeben, alles aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
4. Die Temperatur herunterschalten, die Würstchen in den Sud geben und bei kleinster Hitze in 15 Min. gar ziehen lassen. Der Sud soll nicht mehr sprudelnd kochen, damit die Würstchen nicht platzen.
5. Würstchen und Gemüse mit etwas Sud servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.