Rezept

Saure Zipfel - Bratwürste aus Franken

Ein Rezept von Saure Zipfel - Bratwürste aus Franken, am 31.05.2025

Zutaten

- 1/4 l Weißweinessig
- **2 EL** Zucker
- **3** Gewürznelken
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- **2** Möhren
- **1 TL** Salz
- **2** Lorbeerblätter
- **4** Wacholderbeeren
- 3-4 mittelgroße Zwiebeln
- **1** Packung Nürnberger Bratwürstchen (gebrüht; 14 Stück, 300 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit 1/2 l Wasser in einen Topf geben, Salz, Zucker und alle Gewürze dazugeben. Zugedeckt 20 Min. köcheln lassen.

---

2. Die Zwiebeln und Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und im Sud 10 Min. mitköcheln lassen. Die Würstchen einlegen und offen bei sehr schwacher Hitze 15 Min. ziehen (nicht kochen) lassen. Die Sauren Zipfel portionsweise mit Zwiebeln, Möhren und etwas Sud in tiefen Tellern servieren.