

Blaue Zipfel

4 milde Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit
5 – 10 Pfefferkörnern
15 Nelken
2 Lorbeerblättern
einigen Senfkörnern
einer kräftigen Prise
Salz und
1/2 Teelöffel Zucker in
H₂O mit
1/4 l Essig aufkochen lassen, die Hitze verringern,
2 Dutzend Nürnberger
Rostbratwürste einlegen und 10 min. ziehen lassen. Auf keinen Fall
kochen!
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Beilage: kräftiges Schwarzbrot

Tipp:

- ★ Fertige „Blaue Zipfel“ im Topf (ohne Hitzezufuhr) eine Nacht lang stehen lassen und am nächsten Tag aufwärmen. Dann schmeckt's am besten.
- ★ Das Gericht heißt deswegen „Blaue Zipfel“, weil sich die Würste kurzzeitig leicht blau färben, wenn sie mit Zwiebeln gekocht werden.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)