

Blaue Zipfel

(4 Personen)



Zutaten

21 Stk.	Nürnberger Rostbratwürste
850 ml	Wasser
200 ml	Essig 10 % hell
440 g	Zwiebelringe
300 ml	Weißwein
136 g	Möhre, gestiftet
136 g	Knollensellerie, gestiftet
240 g	Kornbrot
4 g	Petersilie kraus
	Nelke, Lorbeer, Senfkörner, Salz, Zucker

Zubereitung

Wasser, Essig und Weißwein aufkochen, Zwiebelringe und Gewürzglocke inklusive Gewürzen hinzugeben. 20 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln gar sind. Nun die Würstchen, Möhren und den Sellerie zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und anschließend ziehen lassen. Bei langem und zu starkem Kochen besteht die Gefahr, dass die Würstchen platzen! Deshalb hier Vorsicht walten lassen. 7 Rostbratwürste pro Portion in eine Schale und den Sud mit den Möhren und Selleriestreifen darüber geben. Petersilie für die Dekoration und 2 Scheiben Kornbrot dazu geben. Guten Appetit.