

# Saure Zipfel

*Ein altfränkisches Rezept, das neben der Nürnberger Rostbratwurst mit Sauerkraut - in der Region seit langem zur traditionellen Küche zählt*

## Zutaten

12 Stück frische  
Nürnberger Bratwürste.

## Für den Sud:

600 ml Gemüsebrühe  
300 ml Weißwein  
100 ml Essig (6-%)  
6 Stück Zwiebel  
2 Stück gelbe Rüben  
2 Stück Petersilienwurzeln  
2 Streifen Sellerie  
2 Gewürnelken  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Zucker  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Die frischen rohen Bratwürste abspülen und abtrocknen. Alternativ können selbstverständlich auch rohe "Fränkische" - oder andere frische rohe Schweinswürste verwendet werden.

Für den Sud die Gemüsebrühe, Gemüsfond oder (Gemüse Bouillon) mit dem Essig in einem Kochtopf aufkochen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Gelbe Rüben (Möhren), Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und in kleine Scheiben oder Stifte schneiden. Das geschnittene Gemüse in den Topf geben. Anschließend alle Gewürze zufügen und den Sud 20 Minuten sanft kochen lassen. Zum Schluss mit Weißwein aufgießen, die Hitze runterschalten, die Bratwürste hineingeben, alles sanft umrühren und bei geringer Hitze 10-15 Minuten (je nach Wurstsorte) simmern und gar ziehen lassen.

Die gewünschte Konzentration des Sudes kann nach eigenem Geschmack auch noch nachträglich angepasst werden. Abschmecken und in Suppentellern heiß servieren.

Dazu passen frische Brezen oder Schwarzbrot.

