



Fränkische „Blaue Zipfel“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fränkischer „Wirtshaus - Kultsnack“, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 16 Nürnberger Bratwürste
- 800 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 100 g Möhren in dünnen Scheiben
- 1 El gehackte Petersilie
- 100 g frisch geriebener Meerrettich
- 1 l Wasser
- 100 ml Weißweinessig
- 100 ml trockener fränkischer Weißwein
- 1 El Senfkörner
- 1 El Pfefferkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Senfkörner in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett kurz rösten, Pfefferkörner und Wacholderbeeren andrücken.

Schritt2

Mit allen anderen Gewürzen, dem Weißwein und Weißweinessig in etwa 1 l Wasser geben, aufkochen. Die Zwiebeln und Möhrenscheiben zufügen, dazu Salz und eine Prise Zucker.

Schritt3

Ca. 10 min. leise köcheln lassen, die Bratwürstchen hinein geben, abgedeckt bei kleiner Hitze 15 - 20 min. ziehen lassen.

Schritt4

In vorgewärmten tiefen Tellern mit den Zwiebeln, Möhren und etwas saurem Sud anrichten, (4 Stück p. P.) und mit geriebenem oder geschabtem Meerrettich und gehackter Petersilie bestreut servieren.

Schritt5

Dazu passen ein fränkisches Bier, Brezel, Kümmelbrötchen oder Semmeln.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bratwurst, Meerrettich, Weißwein, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fraenkische-blaue-zipfel/>