

SAURE ZIPFL

Zutaten:

2 Zwiebeln
3 angedrückte Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
1/ 2 Tl. Schwarze Pfefferkörner 14 Nürnberger Rostbratwürstl
1 Tl. Puderzucker
½ Lt. Hühnerbrühe
2 kl. Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
1 El. Weißweinessig
1 Spritzer Weißwein
Salz
Zucker
getr. Majoran
milde Chiliflocken
frisch geriebene Muskatnuss
30 gr. kalte Butter
Zum Garnieren 4 Sauerkleeblätter und Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in 1 ½ cm große Blätter schneiden.
Die Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner in einen Einwegteebeutel füllen und das Säckchen verschließen.
Die Rostbratwürste schräg in 1 cm breite Stücke schneiden.
Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren, die Zwiebeln hinzufügen und darin andünsten. Die Brühe mit Lorbeerblatt, Gewürzsäckchen und Knoblauch dazugeben die Zwiebeln knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Wurstscheiben dazugeben und im Sud kurz erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.
Den Sud mit Essig, Wein, Salz sowie je 1 Prise Zucker, Majoran, Chiliflocken und Muskatnuss würzen. Das Gewürzsäckchen und die ganzen Gewürze wieder entfernen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen, Zwiebeln und Würstel beiseite stellen und warm halten.
Die kalte Butter mit dem Stabmixer unter den Sud rühren.
Zum Servieren das Zwiebel-Würstel-Gemisch auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Buttersudschaum über die Würstel verteilen.
Darüber Schnittlauch und Blüten.