



# 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/>