

Saure Zipfel 'Weiß-blau'

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 angedrückte Wacholderbeeren	5 Pimentkörner
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	14 Nürnberger Rostbratwürstel	1 TL Puderzucker
$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe	1 kleines Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe (Scheiben)
1 EL Weißweinessig	1 Spritzer Weißwein	Salz
Zucker	getr. Majoran	milde Chiliflocken
Muskatnuss	30 g kalte Butter	

Außerdem:

1 EL Schnittlauchröllchen	essbare blaue Blüten	4 Sauerkleeblätter
---------------------------	----------------------	--------------------

Die Zwiebeln schälen und in $1\frac{1}{2}$ cm große Blätter schneiden. Die Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner in einen Einwegteebeutel füllen und das Säckchen verschließen. Die Rostbratwürstel 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 und 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 beiseitestellen und warm halten. Die kalte Butter mit dem Stabmixer unter den Sud rühren.

Zum Servieren das Zwiebel-Würstel-Gemisch auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Den Buttersud nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und etwas Sud sowie etwas Schaum über die Würstel verteilen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Blüten und Sauerklee garnieren.

Alfons Schuhbeck am 13. Januar 2020