

Blaue Bratwurst-Zipfel

Für 2 Portionen

1 große Gemüsezwiebel	1 Karotte	1 TL Senfkörner
1 TL Pfefferkörner	3 Wacholderbeeren	2 Nelken
1 Lorbeerblatt	50 ml Weißweinessig	50 ml Weißwein
Salz, Zucker	18 Nürnberger Bratwürste	2 Stiele glatte Petersilie
50 g frischen Meerrettich		

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Karotte putzen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Senfkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 30 Sekunden rösten, abkühlen lassen. Pfefferkörner und Wacholderbeeren leicht andrücken. 500 ml Wasser, Essig und Wein kurz aufkochen. Zwiebeln, Karotten, Petersilie und die Gewürze zugeben. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Würste zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten ziehen lassen. In tiefen Tellern servieren und mit frisch gehobeltem Meerrettich bestreuen.

Steffen Henssler am 24. September 2012