



„Alles in Butter“ vom 14. März 2026



R e z e p t

„Blaue Zipfel“ von Helmut Gote

Zutaten für den Sud:

- 700 ml Wasser
- 100 ml Weißweinessig
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 Gewürznelken
- 1 Teelöffel Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Zucker
- 3 mittelgroße Gemüsezwiebeln
- Salz, Pfeffer

Außerdem:

- 8 große fränkische Bratwürste (ersatzweise auch Thüringer Bratwürste, oder eine andere gut gewürzte Bratwurst, pro Person etwa 250 g)

Zubereitung:

Wasser, Essig, Weißwein und die Gewürze mit dem Zucker zum Kochen bringen, gut salzen. Die Gemüsezwiebeln schälen, längs halbieren und quer in schmale Streifen schneiden. Diese Streifen in den aufgekochten Sud geben und 15 Minuten köcheln, sie sollten noch etwas Biss haben. Dann die Bratwürste hinein legen und 10 Minuten im sehr heißen Sud ziehen lassen, aber ohne zu kochen.

Zum Servieren die Zwiebeln gleichmäßig auf vier Suppenteller verteilen, den vorher noch einmal abgeschmeckten Sud dazu gießen und die Bratwürste einlegen, eventuell noch etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber streuen.

Dazu passt deftiges Roggenbrot mit Butter und nach Laune etwas scharfer Senf.