

Dicke Wurst im Würzsud



Zutaten:

Für 4 Würste:

- 4 dicke Fleischwürste à ca. 100-120 g
- 1 großes Glas Essiggurken
- Paprika, sauer eingelegt im Glas
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Essig
- 5 Pfefferkörner
- ½ TL Salz
- Brot zum Servieren



Zubereitung

Von den Würsten die Haut abziehen. Die Würste nun längs mittig bis zur Hälfte einschneiden und in ein Glas schichten.

Aus dem Essiggurkenglas die Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen. Anmerkung: die Gurken ohne Sud im Kühlschrank aufbewahren.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Nun zusammenn mit Salz, Pfefferkörnern, Essig und 150 ml Wasser in den kochen Sud geben und kurz aufkochen lassen. Den Sud über die Würste gießen, sodass diese bedeckt sind (Tipp: Falls noch Flüssigkeit fehlt, mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser auffüllen). Gut verschließen und mindestens 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zum Anrichten die Würste aus dem Sud nehmen und in den Schlitz eine halbe Essiggurke und eine Paprikascheibe stecken.

Mit Brot, Essiggurke, Paprika und den eingelegten Zwiebeln servieren.