

Nürnberger in weißem Zwiebelsud

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST

Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- Zwiebel, Karotten, Lauch und Sellerie
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Wasser

- 50 ml Weißer Essig
- 100 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Pfeffer, Salz, Zucker, Lorbeerblätter, Stärke, Wacholderbeeren, Schnittlauch, Zitrone

Zubereitung:

Den Weißwein mit Wasser, Essig, Pfefferkörnern, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Anschließend die Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden, Karotten, Lauch und Sellerie in kleine Stifte schneiden und dem Fond hinzugeben. Die Nürnberger darin ca. 20 Minuten ziehen lassen und danach rausnehmen.

Sahne & Crème fraîche unterrühren und alles zusammen mixen. Davor Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entnehmen. Den Sud durch ein Sieb geben. Stärke hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die klein geschnittenen Nürnberger dazugeben und abschmecken. Mit einem Rieb von der Zitrone verfeinern. In einem tiefen Teller, zusammen mit Gemüse und Schnittlauch anrichten.

Guten Appetit wünscht:

