



SAURE ZIPFELN	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
Sud 1,5 l Wasser ¼ l Essig 1 TL Salz 1 EL Zucker 1 TL Pfefferkörner 3 Lorbeerblätter 1 TL Senfkörner 6 Wacholderbeeren	Vorbereitung ✓ Sud mit den Zutaten ansetzen ✓ Zwiebeln schälen, hobeln in Sud zugeben ✓ Karotten schälen, hobeln in Sud zugeben
Gemüseeinlage 4-8 Zwiebeln 3-4 Karotten 8-16 Bratwürste (bevorzugt rohe Würste) Chili Paprika	Zubereitung ✓ Sud langsam zugedeckt ca. 1/2 Std. leicht köcheln lassen, bis Gemüse weich gegart ist
<p>Chili oder Paprika ergänzen das Gericht perfekt.</p> <p>Dazu wird einfach Brot serviert.</p> <p>Der Sud kann schon am Vortag gekocht werden.</p>	Kochvorgang und Temperatur ca. 10 Min. , mäßige Temperatur ✓ Temperatur zurücknehmen bzw. Hitzzufuhr einstellen ✓ Würste in heißen Sud einlegen und mindestens 10 Min. brühen lassen
	Tischfertig machen ✓ Würste und Gemüse auf große vorgewärmter Platte anrichten ✓ mit Chili oder Paprika bestreuen