



SAURE BRATWÜRSTE

Zutaten: für 3 - 4 Personen

- 8 Paar Bratwürste
- 1kg Gemüsezwiebeln
- 4 Liter Wasser
- 4 Nelken
- 400ml Essig
- 300g Zucker
- 2-3 EL Salz
- 1 Sternanis
- 4 Lorbeerblätter
- 2 TL Pfefferkörner

Zubereitungszeit

Ca. 1 Stunde

Benutztes Equipment:

- Großer Edelstahltopf
- Gaskocher von BBQ Toro



Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in ca. 0,5cm große Ringe schneiden.
- Wasser in einem großen Topf zum kochen bringen.
- Ins kochende Wasser Salz, Zucker, Essig sowie Nelken, Anis, Lorbeer und Pfeffer geben.
- Alles einmal gründlich vermengen.
- Zwiebeln hinzugeben und alles bei geschlossenem Deckel für 45 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln schön Weich sind, aber noch Biss haben.
- Bratwürste in den Sud geben und bei ganz niedriger Temperatur für 15-20 Minuten fertig ziehen lassen.
- Bratwürste auch einen Teller geben, Zwiebeln drauf verteilen und alles mit etwas Sud übergießen...
- Dazu wird Brot serviert.

Kleine Pro Tipps:

- Aufgrund des sauren Geschmacks des Suds falls möglich draußen zubereiten. Drinnen wird man es sehr lange riechen
- Der Sud kann auch schon am Tag vorher vorbereitet werden. Muss dann nur noch einmal aufkochen und dann können die Bratwürste hinzugegeben werden.