

Blaue Zipfel

by Andreas - Sonntag, August 30, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/blaue-zipfel/>



Saure Zipfel, oder wie hier in der moderneren Version als „Blaue Zipfel“, sind eine typische fränkische Speise. Was den Münchnern ihre Weißwürste, sind den Nürnbergern ihre Zipfel. Die Weißwürste bestehen aus Kalbfleisch, die Nürnberger Würste aus Schweinefleisch. Beide Spezialitäten genießen Kultcharakter, wobei die Franken es nicht krumm nehmen, wenn man sie nach 12 Uhr mittags isst.

20 Nürnberger Würste

4 Zwiebeln

3 Möhren

½ Porreestange

½ L Weißwein

½ L Weißweinessig

8 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

1/2 TL Pfefferkörner

2 EL Zucker

Salz

Den Weißweinessig und den Weißwein zusammen mit einem Liter Wasser in einen Topf geben. Die Zwiebeln und die Porreestange in Ringe, die Möhren in Scheiben schneiden. Mit den vorher in einem

Mörser leicht angedrückten Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern, sowie den Lorbeerblättern, dem Zucker und ein wenig Salz in den Topf geben. Bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten garen. Dann die Würste dazu geben und bei offenem Deckel weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu passen Brezeln oder Kartoffelpüree.

Weitere Empfehlungen:

Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse

Pasta rapido. Schnell, unkompliziert und in 20 Minuten servierbereit. Alle Zutaten sind im Super...

Cannelloni mit Thunfisch und Ricotta

Eines meiner italienischen Lieblingsgerichte. Dazu sollte man nur einen leichten Blattsalat esse...

Hühnerbrustfilets in Erdnussauce

Lässt sich schnell und unkompliziert herstellen. Die Sahne und die Erdnussbutter machen dieses ...



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station