

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
50 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Deutschland

WURST IM GEMÜSESUD



Rezept: Tine Giacobbo. In: Magazin 37/2024 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die aus Franken stammende Tine Giacobbo kochte bis 2016 im Zürcher Restaurant Alpenrose Schweizer Rezepte mit deutschem Einschlag. Die Rezepte hat sie in «Jetzt könnt ihr selber kochen» (Echtzeit-Verlag) zusammengestellt. Für die «Blauen Zipfel» verwenden wir in der Schweiz am besten Weisswürste. Ohne Zwiebel und etwas Tomaten funktioniert das Rezept nicht, ansonsten hast du freie Fahrt, was immer der Kühlschrank hergibt. Als Wein schlägt Giacobbo fränkischen Silvaner vor.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Würste	10 g	Pfeffer
1 l	Wasser	10 g	Wacholder
5 dl	Weissweinessig	10 g	Senfkörner
3 dl	Weisswein	1 Pr	Zucker
4	Zwiebel, Ringe	1 TL	Salz
1	Gewürznelke	1	Karotte
1 Bl	Lorbeer	1	Stangensellerie
		1 3	Tomate, kleine

ZUBEREITUNG

1. Würste aus dem Kühlschrank nehmen. Essig, Wasser und Zwiebelringe in einen Topf geben. Die Zwiebel leicht bissfest kochen.
2. Gemüse, Gewürze und Wein dazugeben. 10 bis 15 Min. sanft köcheln.
3. Topf vom Feuer nehmen, die Würste in den Sud geben und 30 Min. ziehen lassen. Währenddessen die Tomaten in einer kleinen Pfanne dünsten.
4. Nach Gusto in einer Schüssel oder direkt auf Tellern anrichten.

TIPP: Mit frischem Brot servieren.