AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**50 Min.**	**ganzjährig**	**Deutschland**

WEISSWURST 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 Tine fränkischen Silvaner vor.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Weisswürste	10 g	Pfeffer
1 l	Wasser	10 g	Wacholder
5 dl	Weissweinessig	10 g	Senfkörner
3 dl	Weisswein	1 Pr	Zucker
4	Zwiebeln, Ringe	1 TL	Salz
1	Gewürznelke	1	Karotte
1 Bl	Lorbeer	1	Stangensellerie
		1 3	Tomaten, klein

ZUBEREITUNG

1. Weisswürste 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.