

## Blaue Zipfel im Frankenweinsud

### 1. Zutaten für 20 Personen

60 Bratwürste, möglichst grob

2 Liter Silvaner, trocken (an hohen Feiertagen eine trockene Spätlese aus Mainfranken)

1 Flasche Bacchus, süß (an hohen Feiertagen eine trockene Spätlese aus Mainfranken)

1 Glas Weißweinessig oder Apfelessig (aus Mainfranken)

1 Liter feine Brühe

1,5 Pfund Zwiebeln, in Ringe geschnitten (in dünnen Scheiben)

1 Pfund kleine Karotten (rund, kleine Würfel oder Scheiben)

Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner (eventuell Senfkörner), Zucker (2 EL),

125 g Butter

### 2. Zubereitung

In einem 10 l Topf werden die Zwiebeln und die Karotten in Butter angedünstet und mit (2 EL) Zucker karamelisiert. Nichts braun werden lassen!!! (E-Herd Stufe 6-7)

Die Gewürze dazu geben und kurz mit andünsten.

Brühe, Silvaner und Bacchus dazu geben.

Alles kurz aufkochen, bis es wallt; ein guter Schuß kalter Wein verhindert das Aufplatzen der Würste, dann sofort die Würste dazugeben, die Hitze reduzieren; (E-Herd Stufe 3-4) Die Würste dann 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Nachwürzen mit dem Essig, weiterem Zucker, Salz je nach Geschmack und im Verhältnis zur Säure /Süße der verwendeten Weine.

Vor dem Auftragen mit getrockneten oder frischen Salatkräutern, Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Dazu paßt Bauernbrot, ein trockener Silvaner, Müller-Thurgau oder ein Riesling (jeweils aus Franken, an hohen Feiertagen ...).

Zusatz: Bacchus gibt zusammen mit den karamelisierten Karotten den Kontrapunkt zur Säure des Silvaners.

Mann kann notfalls weniger Brühe nehmen, keinesfalls aber weniger Wein (vgl. Fränkische Mostsuppe, vgl. oben Nachwürzen).

**Achtung:** Der Alkohol verkocht kaum, deshalb **Vorsicht beim Auto fahren!**  
(1 Teller = 1/8 l Wein)

Dieses Rezept ist der biologischen Abfallbehandlung gewidmet.

Copyright: Ferdinand Kleppmann, Geschäftsleiter, Verbandsdirektor