

# Saure Zipfel

---

Caritas-Altenheim St. Nikolaus, Spalt

## Zutaten

1 l	Wasser
1/8 l	Essig
8	große Zwiebel
8 Paar	fränkische Bratwürste
8	Nelken
4	Lorbeerblätter
16	Pfefferkörner
	etwas Salz, Zucker

## Zubereitung

Zwiebelringe in Wasser und Essig kochen lassen, bis sie weich sind, Gewürze zugeben, 10 Minuten ziehen lassen, Bratwürste zugeben und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten ziehen lassen.

## Tipp

Bratwürste mit viel Zwiebelringen und Brühe servieren. Dazu passt ein gutes und frisches Bauernbrot.