

Blaue Zipfel

Zutaten für 4 Portionen

4 große Zwiebeln	1 Nelke
1 Teelöffel Salz	5 Pfefferkörner
1/8 Liter Weinessig	5 Wacholderbeeren
1 Teelöffel Zucker	8 Nürnberger
2 Lorbeerblätter	Schweinsbratwürstel

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf 1 Liter Salzwasser aufkochen, dann die Zwiebeln, den Essig, Zucker, Lorbeerblätter, die Nelke, Pfefferkörner und Wacholderbeeren hineingeben. Den Sud 20 Minuten kochen lassen. Dann die Hitze herunterschalten. Die Würste im Sud etwa 15 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen. Sie sind gar, wenn sie fest werden. Die Würste aus dem Sud heben, auf tiefe Teller verteilen, etwas Sud darüber gießen, die Zwiebeln darauf verteilen. Dazu Schwarzbrot, Bier oder einen herben Wein reichen.

Saucisses de Nuremberg

Ingrédients pour 4 personnes

4 gros oignons	1 clou de girofle
1 cuillère à café de sel	5 grains de poivre entiers
1/8 litre de vinaigre de vin blanc	5 baies de genièvre
1 cuillère à café de sucre	8 petites saucisses de
2 feuilles de laurier	Nuremberg

Préparation

Eplucher les oignons et les couper en rondelles. Dans une casserole faire bouillir 1 litre d'eau salée, mettre les oignons, le vinaigre, le sucre, les feuilles de laurier, le clou de girofle, les grains de poivre et les baies de genièvre. Laisser le jus bouillir pendant 20 minutes. Ensuite réduire la température et laisser infuser les petites saucisses encore 15 minutes (ne plus faire bouillir). Quand celles-ci sont devenues fermes elles sont prêtes. Sortir les petites saucisses du jus, les poser sur des assiettes creuses avec un peu de jus et disposer quelques oignons par-dessus. Servir avec du pain complet, de la bière ou du vin blanc sec.