Beinwurst im Sud

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 160 Minuten

Menu: <u>19.01.2022</u>

Creation: Markus Gautschi

Zutaten für4 Personen

Zutaten

4 Beinwürste à ca. 300 g

2 Zwiebeln

1/2 Bund Rosmarin

1/2 Bund Thymian

1 I Bouillon

1,5 L Rotwein (am besten Veltliner)

Salz

2 Lorbeerblätter

Pfefferkörner

4 Wacholderbeeren

Zubereitung

- 1. Zwiebeln in grobe Stücke schneiden
- 2. Bouillon und Rotwein in einen Topf leeren, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter dazugeben. Aufkochen und 20 Minuten kochen lassen.
- 3. Beinwürste dazugeben, Temperatur so weit senken, dass die Temperatur des Suds knapp unter dem Siedepunkt liegt. Würste 2 Stunden ziehen lassen (grössere Würste brauchen länger).
- 4. Würste herausnehmen und servieren.

Creation Markus Gautschi / Schweizer Familie 2/2016

1/1