

Beinwurst im Sud

Beinwurst im Sud

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 160 Minuten

Menu: [19.01.2022](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

4 Beinwürste à ca. 300 g
2 Zwiebeln
½ Bund Rosmarin
½ Bund Thymian
1 l 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