



Stadtwurst mit Musik

typisches Vespergericht in Franken

Die Stadtwurst häuten und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in ganz feine Ringe, die Essiggurken in Streifen oder kleine Würfelchen schneiden. In einer Schüssel alles mit dem Essig und dem Öl mischen, mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen und im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Dazu gibt es frisches Bauernbrot und ein kühles Bier.

TIPP: Die Stadtwurst ist eine typisch fränkische Spezialität - eine geräucherte Wurst im Ring mit viel Majoran. Ersatzweise könnte man auch Jagdwurst oder grobe Schinkenwurst verwenden. Schmeckt dann natürlich nicht mehr original!

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Wurst, (Stadtwurst), geräuchert
- 2 große Zwiebel(n)
- 4 Gurke(n), (Essiggurken)
- 4 EL Essig, (Weißweinessig)
- 2 EL Öl, (Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Verfasser: Sivi

