Saure Presswurst

Rote und weiße Presswurst zusammen sauer eingelegt ist eine deftige und leckere Brotzeit auch für zwischendurch. Mit dem Rezept für saure Presswurst macht man nichts falsch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 4 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 59 min

Zutaten

10 Scheiben	Presswurst (weiße und rote)
200 ml	Rinderbrühe
4 EL	Branntweinessig
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Pflanzenöl
2 Stk.	Zwiebel (weiße und rote)

Zubereitung

1. Für saure Presswurst die Presswurst in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Haut entfernen und je eine weiße und eine rote Scheibe auf den Teller legen.

2. In einem kleinen Topf die Rinderbrühe leicht erhitzen. Währenddessen in einer kleinen Schüssel Essig, Zucker, Salz und Pfeffer miteinander vermengen, die Brühe zugeben und circa 5 – 10 Minuten stehen lassen. Erst wenn sich alle Gewürze aufgelöst haben das Öl vorsichtig einrühren.

3. Die Zwiebel nun abschälen und in ganz feine Ringe schneiden. Um optisch etwas zu zaubern nun die roten Zwiebeln auf die weiße Presswurst und die weißen Zwiebeln auf die rote Presswurst legen. Dann erst die Marinade darüber gießen und abermals 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Die saure Presswurst mit frischem Bauernbrot, Brezel oder Brezelstangerl servieren. Toll schmeckt auch noch eine Essiggurke dazu!