

## Saure Zipfel

4 Zwiebeln  
einige Pfefferkörner  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter,  
einige Senfkörner  
1 kräftige Prise Salz  
½ TL Zucker  
1/8 l Essig  
8 Stück größere fränkische Bratwürste oder  
20 kleine Nürnberger Bratwürstchen

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Einen Topf mit ca. 1 l Wasser zum Kochen aufstellen. Die Zwiebelringe mit den Würzzutaten wie Essig, Pfefferkörner, Nelken, Senfkörner, Salz und Zucker hinzufügen. Das Ganze gut 5 Minuten köcheln. Die Würste einlegen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.