

## Partysnack zur Wasenzeit: Dicke Wurst im Würzsud



### Wasen und die Wurst im Würzsud

Endlich wieder Wasenfest in Stuttgart, endlich wieder gesellige Musik und bunte Unterhaltung. Dazu gehören zünftige Getränke und herzhaftes Essen. Vielleicht eine Wasen-Maß im Bierzelt? Oder doch lieber ein Streuobst-Cider to go? Und was essen?

Vielleicht ein Fischweckle oder doch eine knusprige Haxe? Die duftenden Deie aus dem Ofen riechen auch köstlich. Auf alle Fälle will ich Schokofrüchte und gebrannte Mandeln.

Nach langem Überlegen entscheide ich mich für die herzhafteste rote Bratwurst. Die lässt sich gut im Stehen essen, wenn ich den Wasen in Schrittgeschwindigkeit überquere. Dabei kommt mir eine alte Rezeptur in den Sinn, die wunderbar zur Wasenzeit passt: Dicke Wurst im Würzsud. Die Inspiration habe ich vom letzten Besuch

in Prag mitgebracht. „Utopence“ heißt die tschechische Spezialität, bei der kurze, dicke Fleischwürste essigsauer eingelegt werden. Nach ein paar Tagen nimmt die Wurst das Aroma der würzigen Marinade an. Fast wie unser Wurstsalat, nur eben kompakter und quasi zum Anbeißen. Ideal zur Wasenzeit, oder?

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Dicke Wurst im Würzsud**“:

## Zutaten

### Für 4 Würste:

- 4 dicke Fleischwürste à ca. 100-120 g
- 1 großes Glas Essiggurken
- Paprika, sauer eingelegt im Glas
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Essig
- 5 Pfefferkörner
- ½ TL Salz
- Brot zum Servieren

## Zubereitung

Von den Würsten die Haut abziehen. Die Würste nun längs mittig bis zur Hälfte einschneiden und in ein Glas schichten.

Aus dem Essiggurkenglas die Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen. Anmerkung: die Gurken ohne Sud im Kühlschrank aufbewahren.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Nun zusammenn mit Salz, Pfefferkörnern, Essig und 150 ml Wasser in den kochen Sud geben und kurz aufkochen lassen. Den Sud über die Würste gießen, sodass diese bedeckt sind (Tipp: Falls noch Flüssigkeit fehlt, mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser auffüllen). Gut verschließen und mindestens 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zum Anrichten die Würste aus dem Sud nehmen und in den Schlitz eine halbe Essiggurke und eine Paprikascheibe stecken.

Mit Brot, Essiggurke, Paprika und den eingelegten Zwiebeln servieren.