

SAURE BRATWÜRSTE

4 Portionen

von Nicole

ZUTATEN

6 Paar **feine Bratwürste**

2 EL Butter

4 EL Mehl

2 Würfel klare Fleischsuppe

etwas Zucker

etwas Essig

2-3 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

2-3 Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Eine Mehlschwitze zubereiten: Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl dazugeben; alles verrühren, bis ein bräunlicher Brei entsteht.
2. So lange lauwarmes Wasser angießen, aufkochen unditerrühren, bis eine dickliche, sämige Suppe entsteht.
3. Die Suppenwürfel dazugeben, etwas Zucker und Essig einrühren und die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzufügen.
4. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, zur heißen Suppe geben und das Ganze nun ein wenig ziehen lassen.
5. Zum Schluss die **Bratwürste** in den heißen Sud legen – nach ca. 15 min. sind sie gar.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

