

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Fränkische Utopenci

#### **Zutaten:**

Je nach Geschmack: Krakauer, Stadtwurst, Hausmacher Stadtwurst oder gebratene Bratwürste vom Vortag.

Karotten

Paprika

Zwiebeln

Essiggurken

Champignon

Essig

Knoblauchzehen

Gewürze: Pimentkörner, Senfkörner, Dill, Petersilie, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz, Pfefferkörner und Zucker.

#### **Zubereitung:**

Die Würste und anderen Beilagen in dünne Scheiben schneiden. Einen Essigsud aus Essig und Wasser im Verhältnis 1 : 1 oder wer es nicht ganz so sauer mag 1 : 2 herstellen und zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit in die Einweckgläser abwechselnd Wurstscheiben und Zwiebeln schichten. Auch die Beilagen nach Belieben hinzugeben. Jetzt nach Geschmack und Größe des Glases entsprechend würzen. Anschließend die Gläser bis 1 cm unter den Rand mit dem heißen Sud auffüllen. Die Gläser luftdicht verschließen und stürzen, damit keine Luft mehr eindringen kann. Sobald sie erkaltet sind für einige Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Wir haben unsere Utopenci mehrere Wochen lagern können.

Wer sie einmal probiert hat, wird dieses Gericht lieben. Mein Favorit sind natürlich die Utopenci mit fränkischen Bratwürsten.