

## Wurst in Essigmarinade (cz. „Utopenci“)

### Zutaten

400g	Krakauer Wurst
2	Große Zwiebeln
2	Kleine Salatgurken
Für die Marinade	
2 Teile	Essig
7 Teile	Wasser
	Salz, einige Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt, gemahlener Pfeffer
2 TL	Öl

---

### Zubereitung:

- Wasser mit Salz und Gewürzen aufkochen lassen, Essig und Öl zugeben.
- Wurst pellen und in dicke Scheiben schneiden ggf. nochmals halbieren.  
Zwiebeln häuten und in dünne Scheiben schneiden.  
Gurken ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Wurst-, Zwiebel- und Gurkenscheiben schichtweise in ein großes Glas füllen.  
Mit der Marinade übergießen; alles sollte bedeckt sein. .
- Das Glas verschließen, an einem kühlen Orte für drei Tage durchziehen lassen.
- Mit frischem deftigem Brot zum Bier servieren.

---

**Vorbereitung** ca. 30 Minuten

**Zubereitungszeit** ca. 3 Tage

Ursprungsidee aus: „Tschechische Küche“ von Hana Gajdostikova

LARS BOSSE