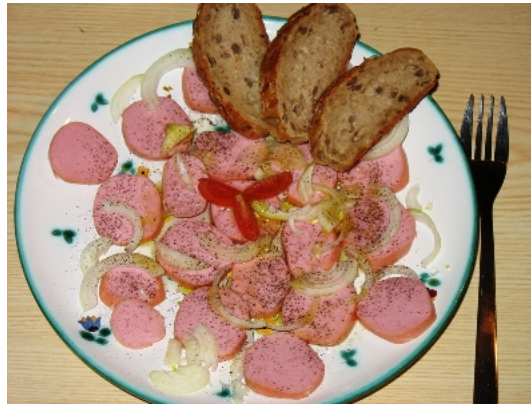


Essigwurst



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Essig	Etwas / nach Bedarf
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Viertel
Knacker	2 Stk.

Zubereitung:

Die Knacker häuten und in feine Scheiben schneiden,
die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden,
Knackerscheiben und Zwiebelringe dekorativ auf einem Teller anrichten und mit Marinade (Essig, Öl,
Salz, Pfeffer) übergießen.

Die Essigwurst kann dann noch mit frischen Kräutern oder roten Paprikaringen garniert werden.

Dazu servierst du am besten frisches Brot!

Sehr schön sind auch Zwiebelringe von roten Zwiebeln!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-841-Essigwurst.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at