



UTOPENCI („ERTRUNKENE“)

Zutaten:

1kg Fleischwurst
3-4 Zwiebeln
0,5l Wasser
0,2l Mango-Aperitif-Essig
5 Lorbeerblätter
8 Pimentkörner
10 Körner Schwarzer Pfeffer
2-3 Kaffeelöffel Zucker
Etwas Chili oder Rosenpaprika

Zubereitung:

Wasser mit Gewürzen aufkochen und abschmecken. Es sollte wie ein sehr intensives Gurkenwasser schmecken. Wurst in Scheiben schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Abwechselnd mit der Wurst in einer Schüssel schichten. Sud darüber gießen und 4 – 7 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.