

## Blaue Zipfel

### Ein Kochrezept für Saura Wienerla oder Saura Brodwärscht

(Frei nach Traudl Wolfrum: "Kiechla, Kleeß und Krautsalot")

#### Zutaten:

5 bis 6 Paar rohe Wiener oder Bratwürste,  
etwa  $\frac{3}{4}$  l Wasser, mild gesalzen, 1 Schuß Essig,  
1 Teelöffel Zucker, 3 - 4 Zwiebeln in Ringe geschnitten,  
2 - 3 Lorbeerblätter, 4 - 5 Wacholderbeeren,  
einige Senf- und Pfefferkörner, etwas Zitronenschale.

Alle Zutaten kocht man 10 - 15 Minuten zu einem kräftigen Sud,  
in dem man die in lauwarmem Wasser gewaschenen Wienerle  
oder Bratwürste im zugedeckten Topf bei schwacher Hitze 15 - 20  
Minuten ziehen läßt. Man achte darauf, daß sie nicht aufplatzen.  
Dazu reicht man entweder Pellkartoffeln, Salzkartoffeln oder Stampf.

#### Zubereitung:

Mer geht zum Metzger Fabis 'nei,  
kaaft sechs Poar rohe Wienerla ei'.  
Wenn's kaana hab'm – net glei' verzoog'n,  
einfoch nooch rohe Brodwärscht froog'n.

Die Wärschtla treecht mer jetzt glei' haam,  
so bleib'm sa frisch – ihr derft mer's glaab'm.  
Bevor sa kocht werd'n – vor'm Vernasch'n –  
g'heern sa mit worma Wasser g'wasch'n.

Des Wasser gießt mer noochher weg,  
denn des hodd jetzt erfüllt sein Zweck.  
Zum Koch'n, und aa für den Sud,  
nehma's a frisches – senn's so gut!

Des frische setzt mer glei' auf's Feier,  
doch vorher muß mer a Salz nei schdreia.  
Die G'würze dudd mer aa neischütt'n,  
derzu die Zwiebring, schee dünn g'schnitt'n.

Jetzt kocht mer's 10 - 15 Minut'n,  
dann gibt's an käftich'n Sud, an gut'n.  
Die Wienerla leecht mer nei derzu,  
gönnt ihnen zwanz'g Minut'n Ruh.

Jetzt müsst'n's eigentlich fertig sei –  
mer hebt den Deck'l auf, schaut nei  
und sicht's voll Freid – 's is' nix verpatzt,  
ka aanzicha Worscht is' aufgerplatzt.

Als Zuspeis gibt's dann Salzkartoffel,  
Kartoffelbrei, oder Pellkartoffel.  
Am liebst'n mooch sa iech halt grood  
Mit Ärpflstampf und Krautsalot.