

Zizies

Klingt rätselhaft. Leitet sich ab von Saucisses, französisch für Würstchen, und hat in Köln seit der französischen Besatzungszeit unter Napoleon Tradition.



Zutaten für 2 Personen:

- 4 Bratwürste
- 1-2 EL Öl
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g frisches Sauerkraut
- 4-6 Wacholderbeeren
- 1 Messerspitze Kümmel
- 3-4 Lorbeerblätter
- 1 Glas Kölsch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer auf beiden Seiten kreuzweise einschneiden – ziselieren nennt das der Fachmann.
- In wenig Öl in einer Pfanne zunächst auf beiden Seiten anbraten, dabei hübsch bräunen.
- Die Zwiebel unterdessen fein würfeln, danebenstreuen und mitdünsten. Wacholderbeeren, Kümmel und Lorbeerblätter hinzugeben. Bevor sie richtig Farbe nehmen, das Sauerkraut zufügen und damit mischen.
- Das Kölsch (oder ein anderes Bier, kein Pils – zu bitter) angießen, salzen und pfeffern und zugedeckt gut 5 Minuten ziehen lassen.

Beilage: Bauernbrot, gut passt natürlich auch ein duftiges Kartoffelpüree.

Getränk: ein Kölsch oder ein leichter Mosel-Riesling