



## **Rote Zipfl**

***Rezept von Herrn Finanzstaatssekretär Hartmut Koschyk MdB***

### **Zutaten für die „Roten Zipfl“:**

**Wildschweinbratwürste  
Rote Bete  
Rote Zwiebeln  
Rotweinessig  
Fränkischer Rotwein**

### **Gewürze:**

**Salz  
Pfeffer  
Wacholder  
Lorbeerblätter  
Kräftige Gemüsebrühe**

### **Zutaten für den Sud:**

**Suppenfleisch  
Sellerie  
Petersilienwurzel  
Porrée  
Mohrrüben**



**Suppengemüse putzen und grob geschnitten mit Suppenfleisch in kaltes Wasser geben, etwas Salz hinzugeben und kochen lassen. Je länger der Sud kocht, desto intensiver schmeckt die Brühe.**

**Fleischbrühe abseihen, Sud erneut zum Kochen bringen und erst Rotweinessig und danach geschälte Rote Bete hinzugeben. Zugedeckt gut durchkochen lassen.**

**Rote Bete herausnehmen, Fränkischen Rotwein hinzufügen und nochmals aufkochen lassen.**

**Eine Prise Salz und Pfeffer, Gemüsebrühe, Lorbeerblätter und Wacholder ins kochende Wasser geben.**

**Geschnittene rote Zwiebeln dazugeben und Temperatur herunterdrehen.**

**Wildschweinbratwürste hinzufügen und ziehen lassen.**

**Im Teller zu den Roten Zipfeln im Sud nach Geschmack geschnittene Rote Bete und frisch geschnittene Petersilie hinzufügen.**