

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Stockfärv in Essig und Öl

Zutaten

250 g fette Leberwurst
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
4 Pfefferkörner
4 Senfkörner
Essig und Öl.

Zubereitung

Leberwurst enthäuten und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und hacken.
Leberwurst mit den Zwiebeln und allen Gewürzen mischen und mit Essig und ein Esslöffel Öl übergießen. Über Nacht marinieren.
Dazu passt Schwarzbrot