

# ERTRUNKENE (UTOPENCI)

Ein traditioneller tschechischer Snack, der einst zur Haltbarmachung diente: „Ertrunkene“ (Utopenci) sind eingelegte Würste.

Heute schätzt man ihn vor allem wegen seines würzig-sauren Geschmacks, der perfekt zu Bier passt.



Perfekt als Ergänzung zum Raclette  
oder einfach als leckerer Snack  
mit Freunden oder der Familie!



### ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Lake zubereiten
2. Wasser und Essig in den Topf gießen
3. Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Piment und schwarzen Pfeffer hinzufügen
4. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und etwa drei Minuten köcheln lassen
5. Vom Herd nehmen und fast vollständig abkühlen lassen. Der Aufguss darf lauwarm, aber nicht heiß sein
6. Die Würste zubereiten
7. Eine dünne Schicht der Haut abziehen, falls notwendig und die Würste der Länge nach aufschneiden, damit sie sich vorsichtig öffnen lassen
8. Wenigstens so viel, dass man Zwiebelstreifen und Chilischoten in den Anschnitt stecken kann
9. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden
10. Die Chilis säubern, den Stielansatz abschneiden und der Länge nach teilen - du kannst die Kerne entfernen oder drinnen lassen, wenn du das Gericht schärfer magst
11. Einen angemessenen Glasbehälter mit verschließbarem Deckel gründlich waschen, gerne auch mit heißem Wasser sterilisieren und trocknen
12. Die geschnittenen Würste vorsichtig öffnen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, ein Stück Chili und Zwiebelstreifen in den Anschnitt stecken und mit Zahnstocher fixieren
13. Zwiebeln in den Boden des Gefäßes geben, dann die gefüllten Würste darauflegen
14. Nacheinander stapeln, die Würste so in das Glas füllen, dass keine unnötigen Lücken entstehen.



15. Die Oberseite mit den restlichen Zwiebeln bedecken und die Salzlake einfüllen, sodass die Würste einschließlich der Zwiebeln untergetaucht sind
16. Mit einem Deckel abdecken und mindestens eine Woche, besser zwei, im Kühlschrank durchziehen lassen

## Zutaten:

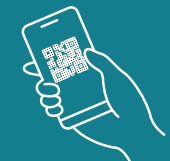
 Für 1 Glas

- > 5 Stk Würste (Bockwurst, Knackwurst aber am besten Speckack-Speckwurst)
- > 5 Chilischoten, gerne bunt
- > 4 Zwiebeln
- > Pfeffermühle
- > ca. 10 Zahnstocher

### Für die Lake:

- > 500 ml Wasser
- > 250 ml Essig (8 % Essigsäure)
- > ¼ TL Salz
- > 2 EL Zucker
- > ½ TL Piment
- > ½ TL Schwarzer Pfeffer (ganze Pfefferkörner)
- > 4 Lorbeerblätter

Mit Brot oder Toast genießen.



QR-Code scannen, um zum Kochvideo zu gelangen