**Wursttunke**

In erhitztem Schmalz die kleingeschnittene Zwiebel anbraten salzen und mit wenig Wasser verrühren. Bratwurst und Lorbeerblatt hinzufügen und so viel Wasser zugießen, daß die Bratwurst bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze kochen lassen. Die gekochte Wurst aus der Brühe nehmen ind in Stücke schneiden. Das Mehl mit Wasser glatt verrühren und damit die Wurstbrühe binden. Mit Essig abschmecken, kurz aufkochen lassen und vor dem Auftragen die Wurststücke in die Soße geben. Anstelle des Essigs kann man auch 0,2 l Rahm zum Abrunden nehmen. Bei den mit Rauchfleisch zubereiteten Speisen muß man mit der Salzzugabe vorsichtig sein und die Speisen nur sehr wenig oder gar nicht salzen.

