

Ölbräserad Bierwurst med lök

4 portioner

Bierwursten är en tysk korv, närmare bestämt med sitt ursprung i Bayern. Bierwursten har tydliga vitlökstoner och är gjord av både gris- och nötkött. Vanligtvis är den också kryddad med svartpeppar och vitlök. Vår version är inget undantag.

Ingredienser

4 st [Bierwurst](#)
2 st lökar, skivade
1 msk tomatpuré
1 flaska ljus öl
5 dl köttbuljong
1 msk vetemjöl
1/2 kruk timjan finhackad
1 msk socker
2 lagerblad
2 msk smör
Salt och peppar



Så här gör du:

Bryn korvarna och lyft upp dem. Sänk värmen, tillsätt smöret och stek löken sakta på medelvärme i 20 min. Salta, peppra och tillsätt en nypa socker. Tillsätt tomatpurén, lagerblad och timjan och bryn löken några minuter till. Pudra över mjölet och håll på vätskan. Lägg i korvarna och låt det hela småputtra i 15 min.

Receptet från



<https://walch.se/recept/olbraserad-bierwurst-med-lok/>