

Glarner «Chalberwurst» mit Zwiebelbuttersauce, goldbraune Sauerkraut- Rösti, Dörripflaumen- Kompott



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten «Chalberwurst» und Zwiebelbuttersauce

4 Glarner Kalberwürste
200 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
50 g Butter
1 EL Mehl
1 dl Saurer Most
3 dl kräftige Rindsbouillon
2 dl Vollrahm
20 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
etwas glattblättrige Petersilie

Zutaten Sauerkraut-Rösti

2 EL Rapsöl
50 g Butter
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe, geschält
8 grosse, mehlig kochende Kartoffeln, am
Vortag gekocht
300 g Sauerkraut, gekocht
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung «Chalberwurst» und Zwiebelbuttersauce

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln begeben und ca. 5 Minuten glasig dünsten. Mehl darüber stäuben, kurz mitdünsten. Mit Most ablöschen, etwas einreduzieren lassen, Bouillon und Vollrahm begeben. Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Würste heiss abspülen, in die Sauce geben und ca. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen (Sauce darf nicht köcheln, sonst platzt die Wurst). Würste aus der Sauce heben, Butter unter die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nochmals kurz aufkochen. Würste anrichten und mit Sauce servieren.

Zubereitung Sauerkraut-Rösti

Sauerkraut mit kaltem Wasser abspülen und gut auspressen. Kartoffeln schälen, mit Röstiraffel reiben, mit dem Sauerkraut mischen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kräuter und angedrückte Knoblauchzehe begeben, kurz anziehen, dann von der Hitze nehmen und absieben. Rösti in der geklärten Kräuter-Knoblauch-Butter beidseitig goldbraun knusprig braten.

Zutaten Dörrpflaumen-Kompott

200 g Dörrpflaumen, entsteint
1.5 dl Wasser
½ Bio-Zitrone
1.5 dl Rotwein
3 EL Zucker
1 Sternanis
1 Zimtstange

Zubereitung Dörrpflaumen-Kompott

Dörrpflaumen und Wasser in einen Topf geben und ca. 1 Stunde einweichen/ziehen lassen. Von der Zitrone 3 Streifen mit dem Sparschäler abschälen, Saft auspressen. Zitronenschalen, 1 EL Zitronensaft und alle restlichen Zutaten zu den Dörrpflaumen geben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Zimtstange, Zitronenschale und Sternanis entfernen und anrichten.