

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten «Chalberwurst» und Zwiebelbuttersauce:

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

Zutaten Sauerkraut-Rösti:

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

Zutaten Dörrpflaumen-Kompott:

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

Glarner «Chalberwurst»

mit Zwiebelbuttersauce, goldbraune Sauerkraut-Rösti, Dörrpflaumen-Kompott

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 ange-drückte Knoblauchzehe begeben, kurz anziehen, dann von der Hitze nehmen und absieben. Rösti in der geklärten Kräuter-Knoblauch-Butter beidseitig goldbraun knusprig braten.

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.

Das Rezept finden Sie auch hier: www.eldora.ch/rezepte



SAURER MOST

Volumenprozent Alkohol und ist mit seinem herben Apfelgeschmack auch in der Küche eine beliebte Zutat. Ob in Rahmsaucen, im Teig für Apfelkuchlein oder im Käsefondue – der saure Most macht dank seiner leichten Perlung alles etwas luftiger.

Das beliebte Erfrischungsgetränk entsteht, wenn Süssmost durch den Zusatz von Hefe vergoren wird. Der «suure Moscht» hat nur vier bis acht

