



Kalbsbratwurst mit Brot-Käsekruste

Kalbsbratwurst aus dem Ofen. Die Wurst wird längs halbiert, ordentlich mit pikantem Dijon-Senf bestrichen und dick mit einer Masse aus altem Brot, Greyerzer und Zwiebel belegt und überbacken, das gibt eine schöne, würzige Kruste auf die feine Wurst.

Dazu gedämpfte Moutathaler-Bohnen, die grossen, violetten Bohnen verlieren zwar ihre Farbe beim Dämpfen, sind aber von fester Konsistenz und schmecken ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

1 Kalbsbratwurst
2Tl Dijon-Senf
20g Brot, 1-2 Tage alt
30g Greyerzer mild, gerieben
30g Zwiebel
5cl Weisswein
5cl Gemüsebouillon
Bratbutter

Auch für mehrere Bratwürste reichen je 1dl Weisswein und Bouillon aus.

150g Mutathaler Bohnen
1-2 Zweige Bohnenkraut
1 Knoblauchzehe
Kräutersalz

Zubereitung

Bratwurst längs halbieren, Schnittflächen grosszügig mit Senf bestreichen.

Zwiebel hacken und in wenig Bratbutter glasig dünsten.

Brot mit Rinde zu möglichst dünnen Scheiben schneiden, danach klein würfeln, mit der Zwiebel und dem geriebenen Käse vermischen, 1 Ei Wasser zugeben und verkneten. Mit wenig Pfeffer würzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Bohnen rüsten, halbieren und ins Dampfsieb legen. Blättchen vom Bohnenkraut abfieseln, Knoblauch feinhacken, beides über die Bohnen streuen und mit Kräutersalz würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen.

Brotmasse auf die Bratwursthälften geben und leicht festdrücken. Auf ein Backblech legen und mit Weisswein und Bouillon umgiessen.

In der Mitte des Ofen 16-20 Minuten überbacken bis die Kruste schön braun ist.







