



Glarner Kalberwurst gebraten mit Zwiebelsauce und Schwingerhörnli

Die Glarner Kalberwurst ist etwas dicker die Kalbsbratwurst, sieht aber fast genau gleich aus. Im Unterschied zur Bratwurst, wird das Brät der Kalberwurst Brot und Milch verfeinert. Traditionell wird die Kalberwurst zusammen mit Kartoffelstock, heller Zwiebelsauce und Zwetschgenkompott am Landsgemeindesonntag genossen.

Die zarte Wurst schmeckt auch auf dem Grill oder in der Pfanne gebraten ausgezeichnet. Da passt eine kräftigere Sauce mit angerösteten Zwiebeln besser als die helle Zwiebelsauce nach traditionellem Rezept. Dazu schmecken Schwingerhörnli mit viel Reibkäse bestens.

Zutaten

1	Glarner Kalberwurst
70g	Zwiebel
1Tl	Mehl
5cl	Hühnerbouillon
5cl	Vollrahm
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
70g	Schwingerhörnli
20g	Halbhartkäse gerieben
2El	Vollrahm
	Salz

Zubereitung

Zwiebeln zu Ringen schneiden und auseinanderzupfen, mit Mehl bestäuben und vermischen. In Bratbutter rösten bis die Zwiebeln braun sind. Bouillon und Rahm

zugiessen, etwas einkochen lassen und mit Muskatnuss, Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Schwingerhörnli in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen. Vollrahm in die Pfanne geben, Hörnli und Reibkäse zugeben und vermischen.

Kalberwurst beidseitig ein paar Mal einschneiden und auf jeder Seite ca. 6-7 Minuten braten.







