



Leberwurst mit geschmorter Zwiebel und Salzkartoffeln

Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Rösti, das wäre die klassische Metzgete. Früher hat man die Leberwurst auch mal nur mit geschmorter Zwiebel und Salzkartoffeln gegessen. Die grob geschnittenen Zwiebeln wurden dabei nur sachte geschmort, also keine Bölleschweizi, bei der die Zwiebel gebraten werden. Mit etwas Zucker und Mehl wurden sie in Bouillon langsam durchgegart, so dass so eine Art Zwiebelkompott entstand.

Für die Salzkartoffeln habe ich zwei Sorten verwendet: Die festkochende Charlotte und eine Blaue St. Galler. Die Blaue St. Galler behält beim Kochen die blaue Farbe, im Gegensatz zur blauen Schwedenkartoffel.

Zuaten (1 Portion)

1	Leberwurst
120g	Zwiebel (Gemüsezwiebel)
1	Prise Zucker
1Tl	Mehl
1,5dl	Bouillon
	Bratbutter
2-3	festkochende Kartoffeln (Charlotte, Blaue St. Galler)
	Salz
10g	Tafelbutter
	wenig Petersilie

Zubereitung

Mit den Zwiebeln beginnen:

Zwiebel längs zur Schale in knapp 1cm breite Streifen schneiden. In Bratbutter schonend ca. 10-15 Minuten dünsten, dabei häufig wenden. Die Zwiebel sollte nicht braun werden. Mit Zucker bestreuen. Mehl durch ein Sieb auf die Zwiebeln streuen. Nochmals 5 Minuten unter häufigem Wenden dünsten. Bouillon dazu giessen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Vor allem gegen Schluss ab und zu wenden, damit die Zwiebeln nicht anbrennen. Falls die Sauce noch flüssig ist, Temperatur erhöhen und einkochen lassen (Häufig wenden!).

Leberwurst 20 Minuten im Wasserbad ziehen lassen (80-85°).

Kartoffeln in ca. 1-2cm grosse Klötze schneiden, salzen und im Dampfsieb (siehe da) ca. 20 Minuten garen.

Butter schmelzen, Petersilie fein hacken und zugeben.

Zwiebeln anrichten, die Leberwurst daraufgeben. Kartoffeln anrichten und mit der Butter bepinseln.







Ein Bild zu Ehren der Salzkartoffel!