

Krönung der Glarner Kalberwurst: Sauce à la manière de Hans Hauser

Für 4 Personen:
1 EL (ca. 20 g) Bratbutter
200 g Zwiebeln, gerüstet
und in feine Scheiben
geschnitten
1 Messerspitze
Safranpulver
1 EL (ca. 10 g) Mehl
2 dl Weisswein
7 dl Rindsbouillon
1 dl Rahm
weisser Pfeffer aus der
Mühle
1 Tropfen Pastis oder
Pernod

Bratbutter in der Pfanne schmelzen lassen. Zwiebelringe zugeben und bei mässiger Hitze langsam glasig dünsten. Mit dem Safranpulver aromatisieren. Mehl darüber stäuben und sorgfältig unter die Zwiebeln rühren. Mit dem Weisswein ablöschen, dann die Bouillon zugliessen, und alles während 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Zwiebelsauce im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in die Pfanne giessen. Die Glarner Kalberwürste in die Sauce legen und bei niedriger Hitze während 25 Minuten garziehen lassen (rohe Kalberwürste brauchen 35 bis 40 Minuten). Ab und an wenden. Würste herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit dem Rahm verfeinern, mit weissem Pfeffer und einem Tropfen Pastis oder Pernod abschmecken. Zu den Würsten servieren.

Die klassischen Beilagen sind Kartoffelstock und Zwetschgen. Man kann eingelegte Früchte verwenden und in ihrem Sud erhitzen. Traditionell sind gedörrte Zwetschgen, die man über Nacht in Rotwein, Wasser, Zucker, einigen Zitronenzesten und einer Zimtstange mariniert und tags darauf im Sud erhitzt, bis sie weich sind.

