

Das Rezept

Zutaten für 4 Personen:

200 g Zwiebeln
1 EL Butter
4 EL Mehl
1 dl Weisswein
3,5 dl Bouillon
3,5 dl Milch
Salz, Muskat, Streuwürze
60 ml Rahm
4 Glarner Kalberwürste

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln zugeben und bei kleiner Hitze glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben und etwas mitdünsten. Den Weisswein zugiessen und gut vermischen. Die Bouillon und Milch unterrühren, mit Salz, Muskat und Streuwürze abschmecken. Zum Kochen bringen, dann die Sauce halb zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Kalberwürste in die Sauce geben und bei kleiner Hitze 25 Minuten (pasteurisierte Würste) respektive 40 Minuten (rohe Würste) vor dem Kochpunkt ziehen lassen – nicht kochen, sonst platzen die Dinger. Während dem Garen die Würste hin und wieder vorsichtig wenden. Vor dem Servieren die Sauce mit Rahm verfeinern und abschmecken.

Info: Die Glarner Kalberwurst ist eine weisse Brühwurst aus Kalbfleisch, Wurstspeck, Milch, Ei, Weissbrot und Gewürzen. In manchen Glarner Metzgereien ist die Wurst noch roh erhältlich, in Supermärkten wird sie vorwiegend pasteurisiert angeboten.

Achtung: Wer sich als totaler Anti-Glarner outen will, versucht die Würste zu grillen. Also: Besser sieden, wer geniessen will!