

Sauce für Glarner Kalberwürste (für 2-4 Stück)

1 Essl. Speisefettcreme oder Butter	mässig erhitzen
200g Zwiebeln in Streifen geschnitten	beigeben, glasig dünsten
4 Essl. Mehl	darüber stäuben, mitdünsten
1 ½ dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen
7 dl Bouillon	unter Rühren beigeben
Salz, Muskat, Aromat	schwach würzen

Diese Sauce ca. 20-30 min. halb zugedeckt leicht kochen lassen. Jetzt die Kalberwürste beigeben und **abgedeckt** unter öfterem Wenden der Würste, ca. 25 min. (rohe Kalberwürste 35-40 min.) **vor dem Kochpunkt** ziehen lassen.

Vor dem Anrichten die Sauce mit wenig Rahm oder Butter verfeinern. Bei uns im Glarnerland serviert man dazu Kartoffelstock oder Salzkartoffeln und warmen Kompott aus gedörrten Zwetschgen, welche in wenig Rotwein, Wasser und Zucker leicht eingekocht wurden.

Freuen Sie sich auf dieses traditionelle Glarner Landsgemeinde-Menu.

Gutes Gelingen und „ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern

