

Glarner Chalberwurst

Man muss sie probiert haben!

- 4 Kalberwürste je etwa 180 g
- 2 grosse Zwiebeln
- 40 g Butter
- 4 El Mehl
- 2 dl Weisswein
- 3 dl Rahm oder Milch
- 4 dl Wasser
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskat
- etwas Streuwürze

Kalberwurst gibt es nur im Kanton Glarus. Da dem Brät ein schnell gärender Brotteig beigemischt wird, ist die Haltbarkeit sehr beschränkt. Erhältlich ist die Wurst in zwei Arten: Die *rohen Kalberwürste* sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Sie geben der Sauce einen guten Geschmack und bleiben selbst würzig. Beim Erhitzen ist allerdings Vorsicht angebracht, denn sie platzen sehr leicht.

Die *erwellten Würste* sind länger haltbar und die Gefahr des Platzens ist geringer. Trotzdem muss bei der Zubereitung aufgepasst werden. Einer alten Tradition folgend werden am Landsgemeindetag in jedem Restaurant des Kantons Chalberwürscht angeboten. Dazu gibt es Hardöpfelstogg und warmi Dörrzwätschge.

In feine Streifen geschnittene Zwiebeln in Butter hell und glasig dünsten, Mehl dazu sieben, kurz mitdünsten, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. • Wein, Rahm, Milch und Wasser dazu rühren, schwach würzen und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Nun die Kalberwürste in die Sauce legen und bei reduzierter Hitze vorsichtig ziehen lassen (rohe Würste 35 bis 40 Minuten, erwellte Würste 25 Minuten)

Herausgeber: Kochen im Glarnerland
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch