

# Glerner «Chalberwurst» mit Zwiebelbuttersauce, goldbraune Sauerkraut- Rösti, Dörripflaumen- Kompott



**Rezept für 4 Personen**

## Zubereitung

### Zutaten «Chalberwurst» und Zwiebelbuttersauce

4 Glerner Kalberwürste  
200 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
50 g Butter  
1 EL Mehl  
1 dl Saurer Most  
3 dl kräftige Rindsbouillon  
2 dl Vollrahm  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
etwas glattblättrige Petersilie

### Zutaten Sauerkraut-Rösti

2 EL Rapsöl  
50 g Butter  
3 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe, geschält  
8 grosse, mehlig kochende Kartoffeln, am  
Vortag gekoch  
300 g Sauerkraut, gekocht  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung «Chalberwurst» und Zwiebelbuttersauce

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln beigeben und ca. 5 Minuten glasig dünsten. Mehl darüber stäuben, kurz mitdünsten. Mit Most ablöschen, etwas einreduzieren lassen, Bouillon und Vollrahm beigeben. Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Würste heiss abspülen, in die Sauce geben und ca. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen (Sauce darf nicht köcheln, sonst platzt die Wurst). Würste aus der Sauce heben, Butter unter die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nochmals kurz aufkochen. Würste anrichten und mit Sauce servieren.

### Zubereitung Sauerkraut-Rösti

Sauerkraut mit kaltem Wasser abspülen und gut auspressen. Kartoffeln schälen, mit Röstiraffel reiben, mit dem Sauerkraut mischen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kräuter und angedrückte Knoblauchzehe beigeben, kurz anziehen, dann von der Hitze nehmen und absieben. Rösti in der geklärten Kräuter-Knoblauch-Butter beidseitig goldbraun knusprig braten.

**Zutaten Dörrpflaumen-Kompott**

200 g Dörrpflaumen, entsteint  
1.5 dl Wasser  
½ Bio-Zitrone  
1.5 dl Rotwein  
3 EL Zucker  
1 Sternanis  
1 Zimtstange

**Zubereitung Dörrpflaumen-Kompott**

Dörrpflaumen und Wasser in einen Topf geben und ca. 1 Stunde einweichen/ziehen lassen. Von der Zitrone 3 Streifen mit dem Sparschäler abschälen, Saft auspressen. Zitronenschalen, 1 EL Zitronensaft und alle restlichen Zutaten zu den Dörrpflaumen geben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Zimtstange, Zitronenschale und Sternanis entfernen und anrichten.