

Bauern-Bratwurst mit Biberli-Zwiebel-Sauce, Appenzeller Knöpfli, Rhabarber-Apfelmus, Frühlingsalat



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Bauernbratwurst mit Biberli-Zwiebel-Sauce

2 grosse Zwiebeln
1 EL Butter
½ Appenzeller Biberli zerbrösel (ca. 30 g)
1 EL Rapsöl
2 dl Rotwein
1 EL flüssiger Honig
2 dl Kalbsfond / Bratensauce
Salz, Pfeffer
4 Schweinsbratwürste

Zutaten Appenzeller-Knöpfli mit Brösmeli

300 g Weissmehl
5 Eier
250 g Quark
1 grosse Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
1 EL Rapsöl
10 g Butter (I)
30 g Butter (II)
Bauern-Bratwurst
mit Biberli-Zwiebel-Sauce, Appenzeller Knöpfli,
Rhabarber-Apfelmus, Frühlingsalat
40 g Paniermehl
80 g Appenzeller Käse Surchoix, gerieben

Zubereitung Bauernbratwurst mit Biberli-Zwiebel-Sauce

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in Butter andünsten. Mit Rotwein ablöschen, Honig zufügen. Rotwein auf die Hälfte einkochen lassen. 2/3 der Zwiebeln herausheben und beiseitestellen. Den Kalbsfond und das zerbröselte Biberli begeben. Etwas einkochen, Sauce fein pürieren, beiseite gestellte Zwiebeln wieder begeben. Nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratwürste auf dem Grill oder in der Bratpfanne ca. 10 Minuten grillen resp. braten, mit der Sauce servieren.

Zubereitung Appenzeller-Knöpfli mit Brösmeli

Weissmehl, Quark und Eier in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 3–4 Minuten zu einem glatten Teig rühren, bis er Blasen wirft. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Salzwasser aufsetzen, Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb ins kochende Wasser streichen. Wenn die Knöpfli an die Wasseroberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Butter (I) und Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen, Knöpfli darin goldbraun braten. Für die Brösmeli die Butter (II) in einer Pfanne schmelzen, Paniermehl begeben und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten goldgelb rösten. Knöpfli mit dem Appenzeller Käse und Brösmeli bestreuen.

Zutaten Rhabarber-Apfelmus

300 g Rhabarber, geschält
300 g Äpfel, geschält und entkernt
1 dl Apfelsaft
¼ Zimtstange und etwas Kardamom
2 EL Zucker, nach Belieben

Zutaten Frühlingssalat

3 Karotten mit Grün, gut gewaschen
2 kleine Stücke vom Stangensellerie
100 g Junglattichblätter
2 BIO-Eier, hartgekocht
2 EL Sonnenblumenkerne, leicht
geröstet
4 EL Rapsöl
3 EL milder Weissweinessig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
etwas Zucker

Zubereitung Rhabarber-Apfelmus

Rhabarber und Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft und den restlichen Zutaten in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weichköcheln. Zimtstange und Kardamom entfernen, anschliessend pürieren.

Zubereitung Frühlingssalat

Die Lattichblätter waschen, fein schneiden und gut abtropfen. Karottengrün abschneiden und in eine Schüssel zupfen. Karotten mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Sellerie schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl mit Essig und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Salat mit der Sauce vermengen, mit dem Ei und den Sonnenblumenkernen bestreuen.