

Kalberwurst + Netzbraten Rezept

Glarner Kalberwurst Rezept

Für 2 - 4 Personen

4 original Glarner Kalberwürste

1 Essl. Speisefettcreme oder Butter	mässig erhitzen
200g Zwiebeln in Streifen geschnitten	beigeben, glasig dünsten
4 Essl. Mehl	darüber stäuben, mit dünsten
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. Danach die Kalberwürste beigeben und abgedeckt ca. 25 min. (rohe Kalberwürste 35 - 40 min.) vor dem Kochpunkt ziehen lassen. Kalberwürste 1 - 2 mal wenden.

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 gedörnten Zwetschgen, welche in wenig Rotwein, Wasser und Zucker leicht eingekocht wurden.

Freuen Sie sich auf dieses traditionelle Glarner Landsgemeinde-Menü.

"En Guete" wünscht Ihnen

The logo for Berwert, featuring the word "Berwert" in a bold, red, italicized sans-serif font. To the left of the text are three horizontal red bars of varying lengths, stacked vertically, resembling a stylized 'B' or a flag.

METZGEREI & PARTYSERVICE

Oberurnen 055/610 19 30
www.berwert-metzgerei.ch

Glarner Netzbraten

- Backofen auf **160°** vorwärmen
- Steamer trocken
- Braten in Bratblech oder feuerfeste Schale legen und ca. **60. Min. bei 160°** garen