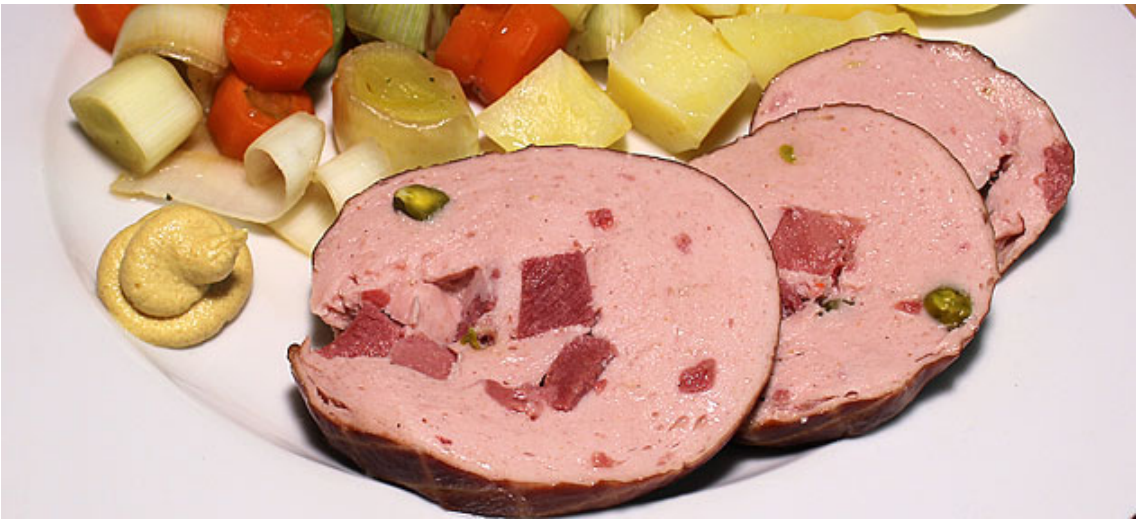


Balleron mit Lauch, Rüebli und Salzkartoffeln

Die Balleron ist eine Aufschnittwurst aus Kalb- und Schweinefleisch, ganz ähnlich der Lyoner-Wurst. Dem feinen Brät werden nach klassischer Art klein gewürfelte Rindszunge und Pistazien zugegeben. Meistens wird sie in Kunstdarm oder einer Kunststoffhülle angeboten. Seltener, meist auf die Festtage hin, findet man sie in guten Metzgereien auch in einen Naturdarm gehüllt. Sie kann kalt aufgeschnitten werden und ist so auch die Zutat für einen guten Wurstsalat (wie der legendäre Balleronsalat in der Zürcher Kronenhalle).

Auch erhitzt schmeckt die Balleron ausgezeichnet und lässt das feine Brät schön zur Geltung kommen. Salzkartoffeln und nur leicht gewürztes Rüebli-Lauchgemüse sind ideale Begreiter dazu.

Zutaten (2 Portionen)

1	Balleron im Naturdarm, ca. 400g
120g	festkochende Kartoffeln
120g	Lauch
120g	Rüebli
5cl	Gemüsebouillon
5g	Tafelbutter
	Salz
	Senf

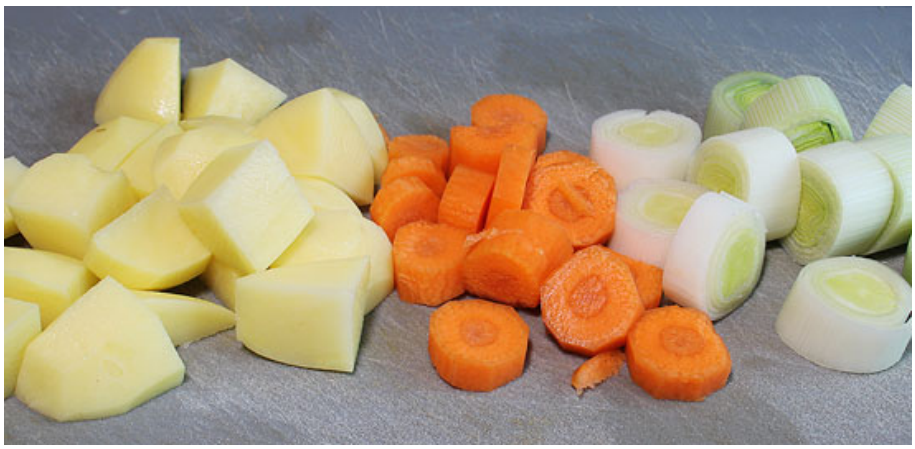
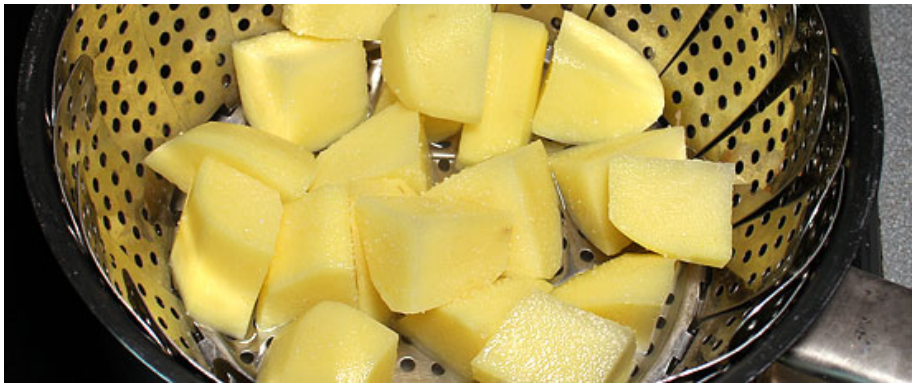
Zubereitung

Balleron in ca. 85° heissem Wasser 40 Minuten ziehen lassen.

Lauch zu gut 1cm dicken Scheiben schneiden. Rüebli zu etwas dünneren Scheiben schneiden.

Kartoffeln zu groben Würfeln schneiden.

Lauch und Rüebli in der Bouillon 20-25 Minuten schmoren. Kartoffel in ein Dampfsieb geben, salzen und ca. 20 Minuten zugedeckt garen.

Tafelbutter schmelzen.

Balleron zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden und auf heissen Tellern anrichten. Kartoffeln und Gemüse zugeben und mit flüssiger Butter beträufeln. Nach Belieben Senf dazugeben.