



## Glarner Kalberwurst mit Kartoffelstock und Zwetschgenkompott

Um die "Chalberwurst" wurde selbst im Glarnerland viel gestritten. Anfangs des 20. Jahrhunderts war die Rezeptur der mit Brot, Ei und Milch angereicherten Wurst derart umstritten, dass an der Landsgemeinde 1920 das genaue Rezept per Gesetz definiert wurde. Auch auf eidgenössischer Ebene mussten die Glarner Metzger um ihre Wurst kämpfen. Nach der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung war die Zugabe von nicht-fleischlichen Zutaten zum Wurstbrät untersagt. Erst ab 1957 durften die Würste mit einer Sonderbewilligung auch offiziell nach dem originalen Rezept hergestellt werden. Seit 1992 erlaubt das schweizerische Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät. Auch aus dem benachbarten Kanton St. Gallen gab es Versuche, mit juristischen Mitteln die Produktion der Kalberwurst zu verbieten, schliesslich war sie eine starke Konkurrentin der St. Galler Kalbsbratwurst.

Die Kalberwurst war schon immer ein Festtagsessen und ist bis heute zusammen mit Kartoffelstock und Zwetschgenkompott das traditionelle Menu an den Landsgemeindedonntagen. Verglichen mit einer Kalbsbratwurst ist ihr Brät viel feiner, mit einem deutlicheren Muskatton. Sie wird auch nicht gebraten, sondern in einer hellen Zwiebelsauce erhitzt.

[www.kalberwurst.gl](http://www.kalberwurst.gl)

### Zutaten (2 Portionen)

2            Glarner Kalberwürste

#### Zwiebelsauce:

120g        Zwiebel  
10g        Tafelbutter  
1Tl        Mehl  
1dl        Weisswein  
1dl        Bouillon

40g            Sauerrahm  
                 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffelstock:

350g          Kartoffeln  
1dl            Milch  
40g            Tafelbutter  
                 Salz und Muskatnuss

Zwetschgenkompott:

200g          Zwetschgen TK  
1/2            Sternanis  
3cm          Zimtstange  
1/2El          Zucker  
5cl            Wasser

## Zubereitung

Zwiebeln zu Ringen schneiden und in Butter ca. 3-4 Minuten sanft dünsten, sie dürfen dabei nicht braun werden. Mit Mehl bestäuben und vermischen. Weisswein und Bouillon zugiessen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Sauerrahm untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Würste in die heisse aber nicht mehr kochende Sauce legen und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen, dabei ab und zu wenden.

Kartoffelstock:

Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und die Kartoffeln zurück in die Pfanne geben und unter Rütteln ausdampfen lassen. Pfanne kurz auswaschen, Milch und Butter in die Pfanne geben und die Butter schmelzen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse zur Buttermilch drücken und mit Muskatnuss und wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Gabel oder dem Schwingbesen durchrühren.

Zwetschgenkompott:

Wasser, Zucker, Sternanis und Zimtstange zusammen aufkochen bis ein dünner Sirup entsteht. Zwetschgen zugeben 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.









