Kalbsbratwurst mit Senfrahmsauce

Die Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti hat in der deutschen Schweiz so etwas wie den Status eines Nationalgerichts und im St. Gallischen gehört die Kalbsbratwurst sowieso zum kulinarischen Kulturgut. Auch wenn es für viele St. Galler ein Sakrileg ist, die Bratwurst mit Senf zu essen, darf man doch so ketzerisch sein und die Bratwurst mit Senfsauce und mit Nudeln statt Rösti zu geniessen und damit gleich gegen zwei Dogmen verstossen.

Zutaten (pro Portion)

1	Kalbsbratwurst
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
1dl	saurer Most, klar
1Tl	Estragon getrocknet
20g	Sauerrahm
3Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs halbieren und zu Scheiben schneiden. In Tafelbutter ca. 3 Minuten glasig dünsten. Den sauren Most zugiessen und den Estragon zugeben. Auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm und Senf zugeben und nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratwurst auf jeder Seite ein paar mal leicht einschneiden. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 6 Minuten braten.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Bratwurst darauflegen.

Die gar gekochten Nudeln in etwas flüssiger Tafelbutter und gehackter Petersilie schwenken.