

Dörrzwetschen-Kompott

Zutaten: (für 4 Portionen)

200g entsteinte Dörrzwetschen oder Dörrpflaumen
2 dl Wasser
1 dl Rotwein
2 EL Zucker
1 Zimtstange

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Pfanne ca. 1 Std. einweichen. Dann aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln.

Zwiebelsauce

Zutaten: (für 4 Portionen)

50 g Butter
2 Zwiebeln, in Schnitzchen
1 EL Mehl
5 dl Milch
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen, Mehl darüber streuen, ca. 1 Min. mitdämpfen, Milch dazu giessen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln, würzen.

Würste begeben, bei kleiner Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Sauce darf nicht kochen, damit die Würste nicht platzen.

Traditionell wird die Glarner Kalberwurst mit Zwiebelsauce, Zwetschgen-Kompott und Kartoffelstock serviert.