

LEBERWURST MIT RÖSTI UND ZWIEBELSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Leberwürste

- 4 **Leberwürste** (je ca. 180 g)
Wasser, siedend

Leberwürste knapp unter dem Siedepunkt
ca. 30 Min. ziehen lassen

Rösti

- 800 g **Gschwellti**
(fest kochende Sorte)
vom Vortag, geschält
- $\frac{3}{4}$ Teelöffel **Salz**
Bratbutter zum Braten

an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben
salzen

in einer beschichteten Bratpfanne heiss
werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln
beigeben, unter gelegentlichem Wenden
ca. 5 Min. anbraten. Rösti zu einem flachen
Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze
ca. 15 Min. goldbraun braten. Einen grossen
Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf
den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die
Pfanne geben, Rösti in die Pfanne zurück-
gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten

Zwiebelsauce

- 1 Esslöffel **Bratbutter**
- 3 **Zwiebeln**, in feinen Schnitzen
- 2 Teelöffel **Mehl**
- 2½ dl **Rotwein** (z. B. Dôle)
3 dl **Fleischbouillon**
2 **Lorbeerblätter**

in einer Bratpfanne heiss werden lassen,
Hitze reduzieren

bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. hellbraun braten
darüberstäuben, ca. 2 Min. weiterbraten

alles beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren,
unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min.
kochen

nach Bedarf **Salz, Pfeffer**

würzen, mit der Rösti und den Leberwürsten
anrichten

Dazu passen: gekochte Apfelschnitze oder Apfelmus.

Portion: 726 kcal, E 31 g, Kh 28g, F 52g

