

# Tradition ist die Wurzel der Inspiration

Wir haben uns von den IGP-Spezialitäten inspirieren lassen und sind begeistert von den Geschmacksdimensionen, die in unseren kulinarischen Traditionen wurzeln.

## Cassoulet mit St. Galler Bratwurst IGP

FÜR 4 Personen

EINWEICHEN: über Nacht

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KÖCHELN LASSEN: ca. 50 Minuten

- 150 g Frühstücksspeck, in Würfeln
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 2 Knoblauchzehe, geschält, leicht angedrückt
- 150 g Rüeblen, in Würfeln
- 100 g Lauch, in Würfelchen
- 1 EL Butter
- 200 g getrocknete Cannellini-  
bohnen, über Nacht eingeweicht, abgetropft
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 2 St. Galler Bratwürste IGP, in Scheiben

- 1 EL Bratbutter oder Bratcrème
- ½ Bund Rosmarin, Nadeln abgezupft

**ZUBEREITEN** Speck und Gemüse in der heissen Butter 5–8 Minuten andämpfen. Bohnen, Bouillon und Lorbeer dazugeben. Zugedeckt 40–50 Minuten köcheln lassen. Bratwürste zusammen mit Rosmarin in der heissen Butter rundum anbraten, zu dem Cassoulet geben.

### TIPP

Für das Cassoulet können auch rote Borlottibohnen oder andere getrocknete Bohnen verwendet werden. Gegebenenfalls ändert sich die Kochzeit etwas.



### Weintipp

Zu einer St. Galler Bratwurst IGP passen Rotweine perfekt, die in dieser Region vinifiziert worden sind, etwa ein Dornfelder, ein Pinot noir oder ein Merlot aus dem Rheintal AOC St. Gallen.



ST. GALLER  
BRATWURST



### Was ist IGP?

Die geschützte geografische Angabe (IGP, Indication géographique protégée) dient zur Auszeichnung von traditionellen und typischen Spezialitäten einer klar definierten Region. Ein Produkt muss im Herkunftsgebiet entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden. Das Fleisch für eine IGP-Wurst darf etwa auch von Tieren stammen, die zwar in der Schweiz, aber ausserhalb der Ursprungsregion aufgezogen wurden.