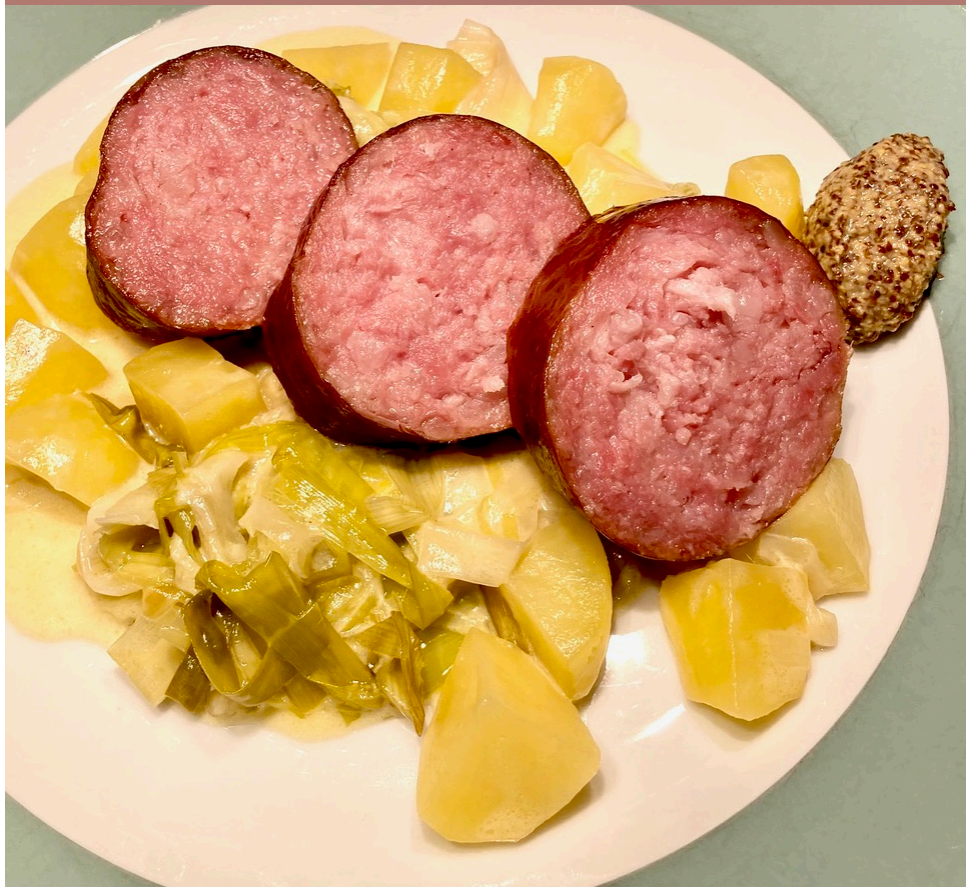
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Schweiz

SAUCISSON VAUDOIS MIT PAPET



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Waadt in der Westschweiz ist bekannt für ihre Würste. Die Saucisson vaudois wird aus Schweinefleisch hergestellt. Hier mit Papet vaudois serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Saucisson vaudois	2.5 dl	Bouillon
1 EL	Butter	500 g	Kartoffeln
2	Zwiebel	1 dl	Rahm
1 kg	Lauch	1 EL	Weisser Essig
2.5 dl	Weisswein	1 Pr	Muskat
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wurst gut 30 Min. in knapp siedendem Wasser kochen. Damit die Wurst nicht platzt, aber auch nicht zu fest ausläuft, während dem Kochen in jede Wurst einen Zahnstocher stecken.
2. Klein geschnittene Zwiebeln in der Butter andünsten, Lauch beigeben, mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 15 Min. kochen.
3. Kartoffeln schälen und kleine Würfel schneiden. Zur Zwiebel-Lauch-Mischung geben und 20 Min. weich köcheln. Immer wieder mal rühren.
4. Rahm und Essig beifügen, abschmecken. Das Lauch-Kartoffelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Saucisson in Scheiben schneiden und darauflegen.