

Papet vaudois



Zutaten

für 2 Personen

1 Waadtländer Saucissons
(ca. 200 g)

Wasser, siedend

400 g Lauch

250 g fest kochende
Kartoffeln

1 EL Butter

1 TL Salz

0.5 dl Weisswein

1 dl Saucen-Halbrahm

2 EL glattblättrige Petersilie

Und so wird's gemacht

In die Wurst einen Zahnstocher tief hineinstecken. Saucissons ca. 40 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Lauch längs halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch zugedeckt ca. 3 Min. andämpfen, salzen. Kartoffeln ca. 3 Min. mitdämpfen.

Wein und Saucen-Halbrahm dazu giessen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln.

Petersilie fein schneiden. Saucisson aus dem Wasser nehmen, in Tranchen schneiden, mit den Lauchkartoffeln anrichten, Petersilie darüberstreuen.

Mein Tipp

Hinweis: Gekrönt wird der Eintopf mit einer Waadtländer Saucisson.

Die Waadtländer sind wahre Wurstkünstler: Denn neben der berühmten Saucisson haben sie auch die wuchtige Boutefas und die elegante Saucisse aux choux erfunden. Beide Würste passen ebenfalls wunderbar zu den Lauchkartoffeln.