




-  Gesamtzeit: 1 h
-  Aktivzeit: 45 min
-  Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 2** Waadtländer Saucissons vom Schweizer Schwein, ca. 350 g
- 1** Zwiebel
- 800 g** Lauch
- 600 g** Kartoffeln fest kochend
- Salz
- 1 EL** Butter
- 1 dl** Weisswein
- 1 dl** Gemüsebouillon
- 1 Bund** glatter Peterli
- 2 dl** Halbrahm
- 1 TL** Speisestärke
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 955** kcal
- 36 g** Eiweiss
- 30 g** Kohlenhydrate
- 73 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Damit die Saucisson nicht auslaugt, das Kochwasser unbedingt salzen, so bleibt die Wurst schön aromatisch und würzig.

Zubereitung

- 1** Zwiebel schälen und hacken. Lauch waschen, rüsten und in 2 cm breite Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in 2 cm grosse Würfel schneiden.
- 2** In einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Saucissons hineingeben und zugedeckt am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen.
- 3** In einer Pfanne die Butter schmelzen und Zwiebel sowie Kartoffeln 5 Minuten dünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen und die Kartoffeln ca. 15 Minuten zugedeckt auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Dann den Lauch beifügen und weitere 15 Minuten zugedeckt kochen.

- 4 Peterli hacken. Rahm mit Stärke verrühren.
- 5 Den Rahm zum Papet geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und Peterli beifügen.
- 6 Den Papet vaudois auf einer vorgewärmten Platte oder Tellern anrichten. Die Saucissons in Tranchen schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Nach Belieben Senf dazu servieren.