

-  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.