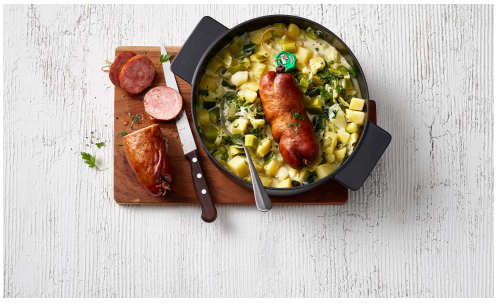
Papet vaudois

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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.