Saucisse aux choux auf Knöpfli-Lauch-Pfanne

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Aktivzeit: 1 h

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

2	Saucisses aux choux vaudoises IGP (je ca. 250 g)
400 g	Knöpflimehl oder Weissmehl
1 TL	Salz
0.25 TL	Pfeffer
1 Msp.	Muskatnuss
2 dl	Milch
4	Eier, verquirlt
2 EL	Butter
1	Lauchstange, halbiert, in Ringen
2 dl	Crème fraîche
150 g	Le Gruyère AOP, gerieben
	Salz, Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1309	kcal
56 g	Eiweiss
76 g	Kohlenhydrate
86 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

1. Saucisses aux choux in knapp siedendem Wasser ca. 40 Minuten garen, herausnehmen.

2. Mehl bis und mit Muskat in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milch und Eier hineingeben, den Teig mit der Kelle klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig portionenweise auf ein Knöpflisieb geben und mit einer Teigkarte in knapp siedendes Salzwasser drücken. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen. 1 dl Kochflüssigkeit auffangen, beiseitestellen. Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Lauch ca. 5 Minuten darin andünsten, Knöpfli dazugeben, durchschwenken. Crème fraîche und Käse untermischen, würzen.

3 Saucisses aux choux in Scheiben schneiden. Die ausgetretene Flüssigkeit auffangen und unter die Knöpfli-Lauch-Pfanne mischen. Optional nochmals etwas Kochwasser unter die Knöpfli mischen. Wurstscheiben auf der Knöpfli-Lauch-Pfanne anrichten und servieren.