

Saucisse aux choux auf Knöpfli-Lauch-Pfanne

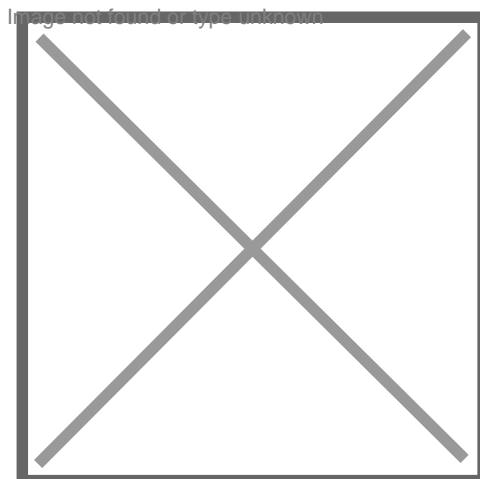


Meine Wahl.

 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.



Meine Wahl.

- 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.