

Papet Vaudois – Waadtländer Saucissons auf Lauchgemüse



Zutaten für 10 Personen:

2,5kg	Waadtländer Saucissons
2 kg	Gemüselauch, gebleicht
2	Zwiebeln
1,5 kg	festkochende Kartoffeln
50 g	Bratbutter
3 dl	trockener Weisswein
7 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
3dl	Rahm
etwas	frischer oder getrockneter Thymian

Zubereitung

Lauch je nach Dicke längs halbieren und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und waschen.

Zwiebeln schälen und fein hacken.

Kartoffeln schälen und je nach Grösse in Viertel bis Achtel schneiden.

Die Zwiebeln in Butter glasig dünsten.

Den Lauch beifügen und mitdünsten.

Mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Bouillon und Rahm zugeben und würzen.

Die Kartoffeln unter den Lauch mischen.

Die Saucissons auf das Lauchgemüse legen und ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Bouillon nachgießen.

Die Saucissons mit einer Gabel etwas einstechen, damit der Saft beim Schneiden nicht herausspritzt, sondern sich über dem Gemüse verteilt, herausnehmen und warm stellen.

Das Lauchgemüse mit etwas Thymian abschmecken und anrichten.

Die Saucissons aufschneiden und auf dem Lauchgemüse servieren.
Nach Belieben Senf dazu reichen.

Bleichlauch ist eingelagerter Winterlauch: Unter Lichtausschluss verliert der kräftig grüne Lauch seine Farbe und entwickelt ein feinwürziges Aroma.

Das Gericht schmeckt auch wunderbar mit ungebleichtem Lauch.