



Saucisse aux choux vaudoise IGP an Papet vaudois

Zutaten

 4 Personen

1 kg	Lauch
2-4	Je nach Grösse 2 bis 4 Saucisses aux choux vaudoises IGP (pro Person ca. 250g Wurst)
600g	Kartoffeln
2	kleine Zwiebeln
1 EL	Fett oder Bratbutter
200ml	Weisswein
100ml	Brühe
200ml	Milch
+	<i>Salz, Pfeffer, Muskat</i>

Die Tipps des Profis:

-  Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
-  Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
-  Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

Rezept

- 1** Lauch waschen und in 4 cm breite Stücke schneiden.
- 2** Zwiebel klein hacken, in 1 EL Butter oder Öl in einer Bratpfanne anbraten und Lauch hinzugeben.
- 3** Mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend mit Wein und Brühe ablöschen, Deckel auflegen und 10 Min. köcheln lassen.
- 4** Nach halber Garzeit Kartoffelwürfel hinzugeben.
- 5** Würste hinzugeben und 15 bis 20 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.
- 6** Unterdessen in der übrigen Butter Mehl in einem kleinen Topf anschwitzen, mit Milch und 300 ml abgeschöpftem Eintopf-Kochwasser ablöschen.
- 7** Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen und zum Eintopf hinzugeben.
- 8** Gemüse auf einem vorgewärmtem Teller anrichten.
- 9** Die Würste kurz abwaschen und oben aufstechen, um das Fett austreten zu lassen.
- 10** Die Würste in Scheiben geschnitten oder am Stück auf Gemüseteller anrichten.

