



# Saucisson vaudois IGP- Boulettes

## Zutaten




 **4-5 Personen**

- 1** Saucisson vaudois IGP (400-500gr)
- 200g** Rinderhack
- 8** Walnusskerne
- 1** Bund Petersilie
- 2** Eier
- 4 EL** Paniermehl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe

## Rezept

- 1** Saucisson vaudois IGP enthäuten.
- 2** Walnusskerne, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- 3** 200g Rinderhack und 4 EL Paniermehl hinzugeben.
- 4** Verrühren und würzen.
- 5** Aus je 50g Boulettes formen.
- 6** In der Pfanne anbraten.
- 7** 10 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

## 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 Würsthülle 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.

