Saucisson vaudois IGP im Schlafrock

Zutaten

4-5 Personen (10 Stück)

1	saucisson vaudois IGP
300g	Gemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini)
4	Brickteigblätter
+	*Butter für das Backblech*
+	*Pfeffer*

Rezept

1. Die Wurst garziehen lassen. Nachdem sie fast vollständig abgekühlt ist, enthäuten und in dünne Scheiben schneiden. Die drei Gemüsesorten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und blanchieren (mit Ausnahme der Zucchini). Beiseite stellen.

2. 1 EL Gemüse und 1 EL Wurst in die Mitte eines Brickblattes geben. Mit Pfeffer bestreuen. Das Brickblatt nach oben verschliessen und vorsichtig mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Die Schlafröcke auf ein mit Butter eingefettetes Kuchenblech geben und 15-20 Minuten bei 180°C backen.

**Dazu ein Glas Pinot Noir oder Mondeuse Noire servieren.*

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.