

Papet Vaudois

französische Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Waadtländer Saucissons (typischerweise 2 grosse Würste)
- 1 Zwiebel
- 1 grosses Stück Butter
- 600g Lauchstangen (600g wirklich verwertbares!)
- 600g Kartoffeln
- 3dl Fleischbouillon (Wasser mit Bouillonwürfel oder Pulver)
- 3dl Weisswein
- 1dl Kochrahm
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Muskatpulver

Vorbereitung:

- Zwiebel klein hacken
- vom Lauch die verwendbaren weissen Stangen in ca. 4cm lange Stücke schneiden
- Kartoffeln schälen und in grosse Würfel schneiden

Zubereitung:

- Die Saucissons in knapp siedendem Wasser 50 Minuten ziehen lassen. Vorgängig je einen Zahnstocher tief in die Wurst stecken, damit diese nicht platzt. Anschliessend die Würste in 2-3cm dicke Scheiben schneiden und im 80°C Ofen warm stellen.
- Parallel dazu die Zwiebeln in einer grossen Bratpfanne im Butter andünsten.
- Den Lauch begeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit dem Weisswein und Bouillonwasser ablöschen und 20 Minuten köcheln, bis der Lauch zerfällt. Er muss dabei mit Messer und Gabel etwas zerzettelt werden. Ggf. etwas Wasser zugeben.
- Dann die Kartoffeln begeben und ca. 30 Minuten weiter köcheln bis sie weich sind.
- Kurz vor Schluss Rahm, Essig, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren.
- Auf einer genügend grossen Platte anrichten und die Wurstscheiben obendrauf legen.

Tipp:

- Das Papet darf ziemlich "pappig" sein. Also lieber zu lange als zu kurz kochen.
- Die Wursthaut ist nicht bei allen Saucissons gleich dick. Meistens kann sie aber mitgegessen werden.



Rodolfos

Lieblingsrezepte