

Für 4 Personen

Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse

- 800g Lauch
- 400g Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 10g Butter
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 1 dl Milch
- 2 – 4 Waadtländer Saucisson
- 10g Butter
- 20g Mehl
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Den Lauch waschen und in 4cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten und den Lauch dazugeben und gut dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillon und die Milch dazugeben und 10 Minuten zugedeckt garen lassen. Die Kartoffeln beifügen, leicht umrühren und weitere 10 Minuten garen lassen. Danach erneut vorsichtig umrühren und die Würste auf das Kartoffelgemüse legen und während 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. (ca. 85°C, es darf nicht heisser sein, sonst platzt die Haut der Würste). Die Würste aus dem Eintopf nehmen und kurz unter warmem Wasser abspülen. Den Eintopf mit der weissen Sauce leicht abbinden.

Die Butter und das Mehl miteinander verkneten und das Lauchgemüse damit abbinden (am besten den Mehlbutter in einem Teesieb in das Lauchgemüse geben und einrühren) den Rahm zugeben. Anschliessend unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und leicht köcheln lassen.

Anrichten

Das Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten. (Mit einer Gabel einstechen, so dass der Saft abfliessen kann. So spritzen die Saucisson beim Aufschneiden nicht.) Aufschneiden. das Lauchgemüse auf vorgewärmte Teller geben und mit den aufgeschnittenen Saucisson belegen.