

Saucisson et Papet Vaudois

Zutaten für 11 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [17.11.2021](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten für 11 Personen

- 3 EL Butter
- 3 Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehe, gehackt (oder Verzicht...)
- 3 kg Lauch, längs halbiert, in ca. 4cm breiten Stücken
- 6 dl Gemüsebouillon
- 3 dl Weisswein
- 1 ' 500 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 3 cm grossen Würfeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 Waadtländer Saucisson (ca. 300 g)

Zubereitung

- Butter warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Lauch ca. 3Min. andämpfen.
- Bouillon und Weisswein dazugiessen, Kartoffeln begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, Gemüse würzen.
- Saucisson auf das Gemüse legen, zugedeckt ca. 45Min. köcheln. Gegen Ende der Kochzeit evtl. Deckel entfernen und Flüssigkeit etwas einköcheln.