



Papet Vaudois

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4

Cremiges Lauch-Kartoffel-Gericht, verfeinert mit traditionellen Saucisses – ein wärmender Klassiker der Waadtländer Küche, ideal für Herbst und Winter.

Würste

1 Waadtländer Saucisson

1 Kohlsaußisson

Wasser, zum Sieden

Lauchgemüse

1 EL Butter

1 Schalotte, fein gehackt

800 g Lauch, halbiert, in Streifen

500 g festkochende Erdäpfel, geschält, in Würfeln

1 EL Weißmehl

300 ml Gemüsesuppe

200 ml trockener Weißwein, (z. B. Chasselas)

1 TL Apfelessig

2 EL Crème fraîche

Etwas Salz

Etwas Pfeffer





Anrichten

3 Zweige Petersilie, Blätter grob gehackt

Würste

Saucissons ein- bis zweimal mit einem Zahnstocher einstechen. Wasser in einer großen Pfanne bei hoher Hitze (Stufe P) aufkochen. Hitze auf mittlere Hitze (Stufe 5) reduzieren, Saucissons begeben, ca. 40 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Lauchgemüse

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 5–6) erwärmen. Schalotte begeben, andünsten. Lauch und Kartoffeln begeben, ca. 5 Minuten mitdünsten, mit Mehl bestäuben, Weißwein dazugießen, etwas einkochen lassen. Gemüsesuppe dazugießen, zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze (Stufe 4-5) ca. 25 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Kochfeld nehmen, Apfelessig und Crème fraîche daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Lauchgemüse auf Tellern anrichten. Würste aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen, in Scheiben schneiden. Wurst auf dem Lauch-Gemüse verteilen, Petersilie darüberstreuen.

Zubehör

Pfanne mit Deckel (ca. 24 cm Ø)

Pfanne mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

13.04.2026

