Papet Vaudois

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4

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

Saucissons

1 Waadtländer Saucisson

1 Saucisson aux choux

Wasser, zum Sieden

Lauch-Gemüse

1 EL Butter

1 Schalotte, fein gehackt

800 g Lauch, halbiert, in Streifen

500 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln

1 EL Weissmehl

300 ml Gemüsebouillon

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

Saucissons

Saucissons je ein bis zwei Mal mit einem Zahnstocher einstechen. Wasser in einer grossen Pfanne bei hoher Hitze (Stufe P) aufkochen. Hitze auf mittlere Hitze (Stufe 5) reduzieren, Saucissons beigeben, ca. 40 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Lauch-Gemüse

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 5-6) erwärmen. Schalotte beigeben, andünsten. Lauch und Kartoffeln beigeben, ca. 5 Minuten mitdünsten, mit Mehl bestäuben, Weisswein dazugiessen, etwas einkochen lassen. Gemüsebouillon 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

Lauch-Gemüse 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