沃州土豆韭葱香肠煲

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	40 分钟
份	4

一道奶油味的韭葱土豆料理，搭配传统香肠，为瑞士沃州地区的经典暖心美食，非常适合秋冬季节。

香肠

1 沃州风味香肠

1 卷心菜香肠（Saucisson aux choux）

水, 用于慢炖

韭葱土豆基底

1 大汤匙 黄油

1 干葱, 切碎

800 g 韭葱, 对半切开并切片

500 g 蜡质土豆, 去皮，切丁

1 大汤匙 白面粉

300 毫升 蔬菜高汤

200 毫升 干白葡萄酒,（例如：莎斯拉）

1 茶匙 苹果醋

2 大汤匙 法式鲜奶油

一点 盐

一点 胡椒

装盘

3 小枝 欧芹, 叶子粗略切碎

香肠

用牙签在每根香肠上扎一到两下。 在高火（P档）下将一大锅水煮沸。 将火力调至中火（5档），加入香肠，保持温度略低于沸点，轻轻煨煮约40分钟。

韭葱土豆

在中火（5-6档）下在锅中融化黄油。 加入干葱并翻炒。 加入韭葱和土豆，翻炒约5分钟。 撒上面粉，倒入白葡萄酒，稍微收汁。 倒入蔬菜高汤，盖上锅盖，用中小火（4-5档）炖煮约25分钟。 从火上移开，加入苹果醋和酸奶油，搅拌均匀，然后用盐和胡椒调味。

装盘

将韭葱土豆铺在盘子上。 将香肠从水中取出，沥干并切片。 放在蔬菜上，撒上欧芹。

配件

带盖锅（约24厘米直径）

带盖锅（约20厘米直径）

附加信息

创建时间	13.04.2026