



# Papet Vaudois

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4

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

## Würste

---

1 Waadtländer Saucisson

1 Kohlwurst

Wasser, zum Sieden

## Lauchgemüse

---

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 Gemüsebrühe

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

---

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

## Lauchgemüse

---

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze (Stufe 5–6) erwärmen. Schalotte hinzufügen, andünsten. Lauch und Kartoffeln begeben, ca. 5 Minuten mitdünsten, mit Mehl bestäuben, Weißwein dazugießen, etwas einkochen lassen. Gemüsebrühe dazugießen, zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze (Stufe 4-5) ca. 25 Minuten köcheln lassen. Topf vom Kochfeld nehmen, Apfelessig und Crème fraîche untermischen, 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

---

Topf mit Deckel (ca. 24 cm Ø)

Topf mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

