Papet vaudois

1- ½ dl Weisswein

Feines, aber nicht ganz leichtes, traditionelles Wintermenu für besondere Gelegenheiten Angaben von Ursula Schmitter für 3-4 Personen

Waadtländer Saucisson In entsprechender Pfanne in ca. ¾ l

Wasser auf kleinster Stufe ziehen

lassen

600 – 800g Lauch, gewaschen Längs halbieren, in 1-2cm breite

> Stücke schneiden, andünsten, ev. in grosser Bratpfanne. Mit Weisswein

und etwas Wurstwasser ablöschen.

Salz, Pfeffer, Muskatnuss unterrühren

Wurst herausnehmen, Wurstwasser aufheben, angedämpften Lauch in gewöhnliche Pfanne geben, Wurst drauflegen. Ca. 30 Min auf kleinem Feuer köcheln.

4-500 g Kartoffeln Gewürfelt, als Salzkartoffeln in

> Wurstwasser oder auf dem Lauch kochen. (Separat gekocht sind sie

schneller weich.)

Sauce zubereiten, mit 3-4 dl Flüssigkeit, bestehend aus Kartoffelkochwasser, Gemüsesud, Wurstwasser und Milch, etwa zu gleichen Teilen. Binden mit l EL Mehl, kalt angerührt. Würzen, aufkochen, zum Gemüse geben und noch 5-10 Min. mitkochen.

Nützliche Zeitangaben: Z.B.

10.30 Wurst aufsetzen

10..45 Lauch andünsten

11.15 Wurst zum Lauch geben (siehe oben)

11.20 Kartoffeln aufsetzen

11.40 Kartoffeln zum Gemüse geben

11.45 Sauce zubereiten

11.50 Sauce zum Gemüse geben