

Papet vaudois

Zutaten für 4 Personen

2		Saucisson vaudois à ca. 350 g	In 80°C warmem Wasser ca. 60 Min. ziehen lassen.
2	EL	Bratbutter	In Pfanne erhitzen.
50	g	Rohessspeck	Fein würfeln.
1		Zwiebel	In feine Streifen schneiden, mit Speckwürfel in Bratbutter leicht dünsten.
1.2	kg	Bleichlauch	In 1 cm breite Rädchen schneiden und 2-3 Min. unter ständigem Rühren mitdünsten.
2	dl	Weisswein	Lauch ablöschen.
2	dl	Rindsbouillon	Beigeben.
		Pfeffer und Muskatnuss a.d.M.	Lauch abschmecken und zugedeckt 20 Min. leise köcheln.
600	g	Kartoffeln	Schälen, der Länge nach halbieren und in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden, beigeben, aufkochen und weitere 25 Min. zugedeckt leise köcheln.
1	dl	Rahm	Beigeben und kurz aufkochen.
1	EL	Essig, hell	Unmittelbar vor dem Servieren beigeben.
		Tipp	Papet vaudois auf einer Platte anrichten. Die Saucisson aufschneiden und das Papet vaudois damit garnieren. Aufgeschnittene Saucisson mit etwas Grappa oder Marc beträufeln.

