

## Papet vaudois

### Zutaten

Für 4-6 Personen

2 Kabiswürste (saucisses aux choux)  
1 Waadtländer Saucisson  
2 Zwiebeln, fein gehackt  
Butter zum Andünsten  
1 kg Lauch, in 3 cm grosse Stücke geschnitten  
2,5 dl Weisswein  
2,5 dl Fleischbouillon  
500 g Kartoffeln, geschält, in grosse Würfel geschnitten  
1 dl Rahm  
1 EL weisser Essig  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung

Zubereiten: 35 Minuten

Koch-/Backzeit: 35 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 10 Minuten

1. Würste nach Belieben 1-2 Mal mit einem Zahnstocher einstechen. Saucisson und die Kabiswürste 30-40 Minuten in leicht köchelndem Wasser garen, herausnehmen.
2. Zwiebeln in der Butter andünsten, Lauch begeben, mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 15 Minuten kochen.
3. Kartoffeln begeben, ca. 20 Minuten köcheln.
4. Rahm und Essig beifügen, abschmecken. Das Lauch-Kartoffelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Saucisson und die Kabiswürste in Scheiben schneiden, darauflegen.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 779 kcal, 31g Eiweiss, 61g Fett, 20g Kohlenhydrate.