

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Rahm-Lauchgemüse mit Kartoffeln (Papet Vaudois)



Zutaten für 4 Personen

Ca. 700 g Waadtländer Saucissons
700 g Kartoffeln fest kochend
800 g Lauch
2,5 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer
1 Prise Madras Curry
¼ Zitronenschale und einige Tropfen Zitrone
1,5 dl Rahm
250 g Mascarpone

STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

In einer Pfanne Saucissons ca 45 Min. knapp siedend ziehen lassen

In einer zweiten Pfanne Butter schmelzen lassen, geschnittenen Lauch und Kartoffeln zugeben

Mit Gemüsebouillon ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Curry, Zitrone und -Schale
20 – 25 Minuten köcheln lassen

Rahm und Mascarpone am Schluss beifügen

Waadtländer Saucissons in Scheiben schneiden.

E Guete☺!