

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.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

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☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)