



## Waadtländer Wursttopf

Mit einer guten Waadtländer-Saucisson wird dieser währschafte Eintopf eben zum Waadtländer Wursttopf. Nebst der Wurst werden ein Wädli, Gemüse und Kartoffeln mitgekocht. Die Bouillon ist hausgemacht: Dazu werden halbierte Zwiebeln mit der Schale angeröstet bis die Schnittflächen schwarz werden. Zusammen mit dem angerösteten Knochen, den Gemüseabschnitten und dem Rüblikraut werden sie im kalten Wasser aufgesetzt, aufgekocht und 2 Stunden lang ausgekocht. Natürlich mit etwas Gewürz: Lorbeer, Nelken und Pfefferkörner.

Diese Zutaten werden nach dem Brühen abgeseiht und in der (fast) klaren Suppe werden Wurst und Wädli in Stücken zusammen mit dem gerüsteten Gemüse gekocht.

### Zutaten (3 Portionen)

3-4 junge Rüebli mit Kraut (Bio)  
2 grosse Zwiebeln  
2 kleine Lauchstangen  
1 grosse Kartoffeln  
1/2 Sellerie  
1 Wädli (Schweinshaxe gekocht)  
1 Waadtländer Saucisson  
12 Nelken  
4 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
Salz

### Zubereitung

Zwiebeln ohne zu schälen quer zur Schale halbieren und mit den Nelken bestecken. Mit der Schnittfläche nach unten in einer trockenen Bratpfanne (Eisenpfanne) rösten bis die Schnittflächen schwarz sind.

Fleisch vom Wädli ablösen und den Knochen neben den Zwiebeln anrösten.

Lauch und Rüblikraut waschen. Sellerie unter fließendem Wasser mit der Gemüsebürste abschrubben.

Geröstete Zwiebeln und den Knochen in ca. 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen. Rüstabschnitte von Lauch und Sellerie und das Rüblikraut zugeben. Lorbeerblätter und die Pfefferkörner zugeben. Langsam aufkochen und zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen.

Brühe zuerst durch ein Salatsieb giessen, danach ein zweites Mal durch ein feines Sieb giessen. Brühe zurück auf den Herd stellen und aufkochen. Eventuell abschäumen.

Rüebli, Lauch, Sellerie und Kartoffel rüsten und in grobe Stücke schneiden, zur Brühe geben, zurückhaltend salzen (Wurst und Wädli bringen auch Salz mit) und 10 Minuten lebhaft kochen lassen.

Saucisson und Wädli zu mundgerechten Stücken schneiden und in die Suppe geben. Weitere 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.





