



## Saucisson vaudois auf Wirz-Kartoffelgratin

Wirz und Wurst, das passt. Vor allem wenn es sich um eine deftige Waadtländer Saucisson handelt. Nach dem Vorbild der Treberwurst, die am Bielersee direkt im Brennhafen gegart wird, wird die aufgeschnittene Saucisson mit Grappa oder Marc mariniert. Das macht die Saucisson, zumindest dem Gefühl nach, etwas leichter. Die marinierte Wurst schmeckt aber gar nicht schnapsig, sondern einfach ein bisschen ätherisch. Ein einfacher, aber guter Grappa, z.B. Paesanella, ist dazu bestens geeignet. Gegart wird sie auf einem Wirzgratin mit Kartoffeln, der vom austretenden Wurstsft getränkt wird und dann so wunderbar schmeckt.

### Zutaten (3 Portionen)

- 1 Saucisson vaudoise, ca. 400g
- 3-4cl Grappa Paesanella
- 1 Wirz, ca. 450g
- 1 grosse Zwiebel
- 1dl Weisswein
- 1dl Hühnerbouillon
- 1dl Sauerrahm
- 3 Kartoffeln festkochend, ca. 250g
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

### Zubereitung

Saucisson zu ca. 1,5cm dicken Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und mit dem Grappa übergiessen. Ziehen lassen bis der Wirzgratin bereit ist, derzeit die Wurstscheiben ein paar mal im Grappa wenden.

Wirz vierteln, den Strunk etwas kappen, aber nicht herausschneiden, denn er ist das zarteste Teil des Wirzes. Wirz zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden, Strunkteile etwas

feiner schneiden. Zwiebel vierteln und zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel in Bratbutter ca 2-3 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Wirz zugeben 3-4 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Weisswein und Bouillon dazugießen, mit etwas Pfeffer würzen und 10 Minuten offen köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und nochmals 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce sollte nur leicht einkochen und den Boden noch knapp 1 cm hoch bedecken. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Gratinform gut ausbuttern. Ofen auf 180° vorheizen.

Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel zu dünnen Scheiben schneiden. Am besten der Länge nach, das gibt grössere Scheiben, die einfacher zu handhaben sind.

Boden der Gratinform mit einer Schicht Kartoffelscheiben fächerartig belegen. Die Hälfte des geschmorten Wirz darauf verteilen. Eine zweite Schicht Kartoffeln auflegen und den Rest des Wirz daraufgeben.

Im unteren Drittel in den Ofen einschieben und 25 Minuten backen.

Saucisson enthäuten (kann man auch zu Beginn machen), Gratin aus dem Ofen nehmen und mit den Wurstscheiben belegen. Rest des Grappas über die Wurst träufeln, wieder in den Ofen schieben und weitere 25-30 Minuten backen bis die Saucisson leicht angeröstet ist.

Beim Anrichten unbedingt reichlich Sauce auf den Teller geben, denn diese schmeckt ausgezeichnet.









