



Saucisson à la vigneronne - Saucisson nach Art der Winzerin

Ein deftiges Gericht, das bestimmt nicht nur bei welschen Weinbauern auf den Tisch kommt. Die Saucisson wird nicht einfach im Wasser gebrüht, sondern in einem Sud aus Zwiebel, Knoblauch, etwas Tomate und natürlich reichlich Weisswein geschmort. Die Kartoffeln, als Beilage zur Wurst, werden gleich im Weissweinsud mitgegart.

Damit die Saucisson nicht platzt, darf das Gericht nur bei kleiner Temperatur und dafür lange geschmort werden, insgesamt ca. 50 Minuten.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Saucisson vaudoise, ca. 300g
- 40g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1El Passata di pomodoro
(oder 1Tl Tomatenpüree)
- 2dl Weisswein (Chasselas)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 4-5 kleinere Kartoffeln, festkochend
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Bratbutter mässig erhitzen, Zwiebel und Knoblauch leicht andünsten. Saucission mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sie beim Garen nicht platzt, und in die Pfanne legen.

Nach ca. 5 Minuten Saucisson wenden, Passata zugeben und verrühren, mit Weisswein ablöschen, Lorbeerblatt und Rosmarinzweig zugeben. Mit Pfeffer würzen. Zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Kartoffeln schälen, grössere Exemplare halbieren oder vierteln. Zu der Wurst legen und leicht salzen. Zugedeckt weitere 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Petersilie hacken.

Weisweinsauce auf Tellern zu einem Spiegel anrichten, Kartoffeln darauflegen, Saucisson aufschneiden und auf den Tellern anrichten. Mit Petersilie bestreuen (Hab ich vergessen).





