



Saucisson vaudoise flambiert - Treberwurst

Die Idee für dieses Rezept stammt aus dem Weingebiet am Bielersee. In den Wintermonaten wird dort aus dem vergärten Traubentrester Schnaps gebrannt: der Marc. Findige Brennmeister hängten Saucissons in den Brennhafen und garten diese während dem Brennvorgang und erfanden damit die Treberwurst. Die Brenntemperatur ist optimal, um Würste zu garen, sie beginnt bei 72° und endet bei höchstens 80°. Dabei nehmen sie den Duft des Marcs auf und verleihen den deftigen Würsten eine elegante Note. Das lässt sich auch ohne Brennhafen imitieren: Die gegarten Saucissons werden aufgeschnitten, mit einem sehr guten Schuss Marc übergossen und flambiert. Das kommt dem Geschmack der originalen Treberwürsten schon recht nahe.

Dazu passt ein leichter Gratin Savoyard oder auch ein Mischgemüse mit Lauch.

Zutaten (1-2 Portionen)

1	Saucisson vaudoise, ca. 300g
5cl	Marc oder Grappa
200g	Lauch
150g	Rüebli
50g	Kartoffel, festkochend
10g	Tafelbutter
5cl	kräftige Gemüsebouillon
10g	Tafelbutter

Zubereitung

Saucisson in 80-90° heissem Wasser 40 Minuten ziehen lassen.

Lauch und Rüebli zu gut 1cm Scheiben schneiden. Kartoffel schälen und klein würfeln.

Rübeli in der Butter ca. 5 Minuten dünsten, Lauch und Kartoffeln zugeben, kurz mitdünsten, Bouillon zugiessen und zugedeckt 15 -20 Minuten dämpfen.

Eine flache Porzellanplatte im Ofen bei 80° vorwärmen.

Saucisson tranchieren und auf die heisse Platte legen, mit dem Marc übergiesen und flambieren.

Gemüse und Saucisson auf heissen Tellern anrichten und den Saft aus der Platte über die Wurstscheiben giessen.





