



## Waadtländer Lauchsuppe mit Saucisson

Es ist nicht die typische Waadtländersuppe, die gibt es vermutlich gar nicht. Aber dieses Suppenrezept lehnt sich zumindest an das traditionelle Eintopfgericht "Papet Vaudoise" der Waadtländer Küche an. Die sämige Konsistenz, die auch der Papet zu eigen ist, kommt in dieser Suppe von der Kartoffel und den Haferflocken, die vorab in der Bouillon weichgekocht und mit dem Schwingbesen kräftig verrührt werden. Erst dann werden Lauch und Saucisson mitgekocht. Und natürlich: Ein guter Schuss Weisswein darf in der Waadtländer Suppe nicht fehlen.

### Zutaten (2 Portionen)

150g	Lauch
1	Waadtländer Saucisson (ca. 200g)
1	kleine Zwiebel
1	kleine Kartoffel
2El	Haferflocken
1Tl	Kümmel (nach Belieben)
1dl	Weisswein
4dl	Bouillon
	Bratbutter
	Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten. Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und zugeben. Haferflocken zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugiessen. Kümmel im Mörser etwas zerstoßen und zugeben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, bis die Kartoffel ganz zerfällt. Lauch in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und zugeben. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Saucisson in ca. 5mm dicke "Ruggeli" schneiden und schälen (die schmalen Scheiben lassen sich besser schälen, als die ganze Saucisson). Saucisson zur Suppe geben, mit Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken und nochmals zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.



