

## Saucisson auf Lauchgemüse (2 Personen)

1 Waadtländer Saucisson (250 gr)  
400 gr Lauch halbieren und in 2 cm Scheiben  
1 Grosse Zwiebel, fein hacken  
300 gr Kartoffeln, schälen und in Viertel schneiden  
1 dl Trockener Weisswein  
1.5 dl Gemüsebouillon  
Thymian  
Bratbutter  
Salz  
Pfeffer  
Streuwürze

### ZUBEREITUNG

1. Saucisson in leicht siedendem Wasser ziehen lassen, bis zu einer Stunde.
2. Zwiebeln und Lauch in Bratbutter dünsten
3. Mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen.
4. Mit Bouillon aufgiessen, würzen
5. Kartoffeln dazugeben und zugedeckt köcheln bis die Kartoffeln fast weich sind
6. Jetzt den Saucenhalbrahm dazu giessen und sämig einkochen lassen
7. Mit Thymian abschmecken
8. Saucissons aus dem Wasser nehmen, in Scheiben schneiden und dann auf das Gemüse legen
9. Noch etwa 10 Min. köcheln lassen