



## Papet vaudois



### Zutaten (10 Personen)

1,00	kg	Lauch
30,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
30,00	g	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
1,50	dl	Weisswein
1,00	dl	Bouillon Hôtel KNORR
0,50	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
2,00	g	Salz
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
0,50	g	Muskat gemahlen
2,00	dl	Sauce Idéale / Béchamel KNORR (1kg)
1,00	kg	Kartoffeln
1,50	kg	Saucisson Vaudois

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Lauch waschen und in 3 cm Streifen schneiden
- Sauce Ideal nach Anleitung zubereiten
- Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden

Zubereiten:

- Lauch in Goldflex mit MEP Schalotten anziehen



- Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen
- Kartoffelwürfel begeben und 10 min. kochen lassen
- Saucisson begeben und 20 min. ziehen lassen
- Lauchflüssigkeit wenn nötig abpassieren
- Würste rausnehmen
- Sauce Ideal zum Gemüse geben und mit Lauchflüssigkeit verdünnen bis zur gewünschten Konsistenz
- Würste heiss abspühlen , Haut entfernen und aufschneiden
- Auf dem Gemüse Eintopf anrichten