



Eintopf mit Kartoffeln, Catalogna und Saucisson Vaudoise

Ein Stegreif-Rezept, das so ein bisschen der Papet Vaudoise nachempfunden ist. Statt Lauch habe ich die grünen und etwas bitteren Blätter der Catalogna mitgekocht und statt der Béchamel habe ich Sauerrahm zugegeben und das Ganze mit Maizena leicht gebunden. Die Saucisson habe ich in Scheiben geschnitten und mit etwas Grappa mariniert und erst zum Schluss auf dem Kartoffel-Catalogna-Eintopf mitgegart.

Zutaten (2 Portionen)

350g Kartoffeln festkochend (Ditta)
1 Zwiebel (ca. 80g)
6-7 Stengel Catalogna
2El Grappa
250g Saucisson Vaudoise
2dl Hühnerbouillon
80g Sauerrahm
1/2Tl Maizena
Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel grob hacken. Vom Catalogna die dicken Stielenden wegschneiden, den Rest in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2cm grosse Klötzchen schneiden.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie leicht braune Ränder zeigt. Kartoffeln und Catalogna zugeben, ca. 2-3 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten. Hühnerbouillon dazugießen und zurückhaltend mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen, danach weitere 15 Minuten offen köcheln lassen damit die Bouillon etwas einkocht.

Derzeit Saucisson in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und die Haut abziehen. Auf einem Teller auslegen und mit Grappa beträufeln. 20 Minuten ziehen lassen.

Sobald Kartoffeln und Catalogna gar sind, Sauerrahm unterrühren und nochmals mit etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren und in den Eintopf einrühren. Saucissonscheiben auf den Eintopf legen, zugedeckt und nicht mehr köchelnd 10-15 Minuten ziehen lassen.





