



## Saucisson aux choux auf Linseneintopf mit Lauch und Kartoffeln

Die Saucisson aux choux ist eine traditionelle Waadtländer Wurst, die nebst Schweinefleisch und Schwarten auch Chabis enthält. Nach einer Überlieferung soll die Wurst anlässlich eines Besuchs des Kaisers Karl dem Dicken mit seinem Gefolge anno 879 in Orbe aus der Not erfunden worden sein. Weil zu wenig Fleisch verfügbar war, wurden die Würste mit Chabis gestreckt. Die Würste werden ca. 24 Stunden kalt geräuchert.

Mit der Chabiszugabe zur Wurst, wird das recht grobe Brät sehr weich und geschmeidig.

Traditionell wird die Wurst mit [Papet Vaudoise](index.php?id_kat=21&id_subkat=30&id_rez=217) angerichtet oder mit Linsen, die zusammen mit Lauch und Kartoffeln und etwas Weisswein geschmort werden. So oder so: Ein deftiges Wintergericht.

### Zutaten (2 Portionen)

1 Saucisson aux choux, ca. 320g  
80g grüne Linsen  
80g Lauch  
120g Amandine-Patatli  
1 kleine Zwiebel  
1/2Tl Kümmel  
1dl Weisswein  
2dl Hühnerbouillon  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Saucisson aux choux 1 1/2 Stunden im 80° heissen Wasser ziehen lassen.

Zwiebel grob hacken, Kümmel im Mörser grob zerstoßen. Beides zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten. Weisswein zugiessen und aufkochen. Hühnerbouillon zugiessen. Linsen zugeben, mit Pfeffer aus der Mühle grosszügig würzen. Linsen ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren.

Lauch längs halbieren und zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Amandine-Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Die Amandine-Kartoffeln besitzen eine sehr feine Haut, man braucht sie nicht zu schälen.

Lauch und Kartoffeln zu den Linsen geben, etwas Wasser zugeben und zugedeckt weitere 20 - 25 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linseneintopf auf einen Teller geben. Saucisson aufschneiden und auf die Linsen legen. Den beim Aufschneiden ausgetretene Wurstaft über die Linsen giessen.





