



## Gratin au Saucisson - Saucisson im Kartoffelgratin gegart

Eine Waadtländer Saucisson wird zum Garen im Kartoffel-Lauchgratin eingebettet. Sie wird vorab eingestochen damit sie nicht platzt und den Saft mit viel Geschmack an den Gratin abgibt. Der Gratin à la Savoyard wird ohne Rahm, sondern nur mit Bouillon und wenig Käse zubereitet, so wird er nicht allzu üppig, was gut zur deftigen Saucisson passt.

Den Gratin au Saucisson serviert man am Besten gleich in der Gratinform und portioniert ihn am Tisch.

### Zutaten (2 Portionen)

1 Saucisson vaudoise, ca. 300g  
500g Kartoffeln festkochend  
100g Lauch  
3dl Gemüsebouillon  
1dl Weisswein  
2 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
50g milder Greyerzer, gerieben  
Bratbutter

### Zubereitung

Bouillon mit dem Weisswein, den Lorbeerblättern und den gehackten Knoblauchzehen aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Von der Kochplatte ziehen und etwas auskühlen lassen.

Eine Gratinform ausbuttern. Schnürchen und Verschlussclips von der Saucisson wegschneiden, die Wursthaut ringsum in Abständen von 2-3cm mit einer Gabel einstechen. Saucisson in die Gratinform legen.

Lauch zu 1cm dicken Scheiben schneiden, dicke Lauchstangen vorab längs halbieren.  
Kartoffeln schälen und zu 3mm dicken Scheiben schneiden, grosse Kartoffeln zuerst längs halbieren.

Ofen auf 180° vorheizen.

Kartoffeln mit dem Lauch vermischen, 2/3 des Reibkäses zugeben und leicht pfeffern und nochmals vermischen. Das Gemisch zu der Saucisson in die Gratinform geben und seitlich der Wurst leicht festdrücken. Am Schluss sollte sie mit einer dünnen Kartoffel-Lauchschiicht bedeckt sein. Mit dem Rest des Reibkäses bestreuen. Die Bouillon darübergiessen bis der Gratin zu 3/4 in der Flüssigkeit liegt.

In die Mitte des Ofens einschieben und 50 Minuten gratinieren.

Die oberste Kartoffelschicht wegschieben, die Saucisson noch in der Gratinform tranchieren und gleich so auftischen.







