

«Lauch-Härdöpfel mit Engadiner»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

Rezept für 4 Pers.



4 Engadiner-Würste

Würste ca. 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen

800 g Lauch

500 g fest kochende Kartoffeln

Lauch längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden
Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden

1 EL Butter

1 TL Salz

0.5 dl Weisswein

2 dl Saucen-Halbrahm

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Lauch zugedeckt ca. 3 Min. andämpfen, salzen, Kartoffeln ca. 3 Min. mitdämpfen. Weisswein und Saucen-Halbrahm dazugießen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln.

1 Bund Peterli (glatt)

Peterli fein schneiden, Engadiner-Würste aus dem Wasser nehmen, in Rädli schneiden und mit den Lauch-Kartoffeln anrichten.
Peterli zum Schluss darüberstreuen, fertig.

An Guata mitanand !

Tipp: Als Alternative kann man auch Waadtländer Saucissons oder Schweinswürstli oder was ihr sonst gerne mögt dazu servieren.