

Saucisson auf Kartoffel-Lauch-Gemüse



Zutaten für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
700 g Lauch
1 Zwiebel
1 EL Kümmel
2 EL Rapsöl
4 dl Bouillon
Salz
Pfeffer
2 Saucissons à 300 g
1 dl Rahm

Kartoffeln in grosse Würfel schneiden. Lauch längs halbieren und in grobe Stücke schneiden.

Zwiebel hacken. Mit dem Kümmel im Öl andünsten. Kartoffeln und Lauch dazugeben. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Saucissons darauf legen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln.

Saucissons vom Gemüse heben und 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Rahm unter das Kartoffel-Lauch-Gemüse rühren. Abschmecken. Saucissons in Scheiben schneiden und auf dem Kartoffel-Lauch-Gemüse anrichten.