

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2020

Rezept BeO Jazz Sendung vom 5. Oktober 2020

Papet Vudois und das Konzert von Benny Carter in Montreux 1977

Das Papet Vaudois Rezept von Claude Nobs

Papet Vudois, Lieblingsrezept von Benny Carter

für 4 Personen:



Zutaten:

2	Saucissons vaudois oder saucissons au choux à je ca.	300g
800	g	Gemüselauch
100	g	Zwiebeln
500	g	Kartoffeln mehligkochend
1	EL	Butter
1	dl	trockener Weisswein, Waadtländer eben!
1,5-2	dl	Gemüsebouillon
wenig		Salz, Pfeffer
1,8	dl	Halbrahm
wenig		Thymian frisch oder getrocknet

Zubereitung:

1 Den Lauch je nach Dicke längs halbieren, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden.

2 Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Lauch beifügen und mitdünsten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Mit Bouillon aufgiessen, würzen. Kartoffeln dazugeben und weitere 10 Minuten zugedeckt köcheln.

Rudolf von Gunten BeO Jazz
Schürliboden 5, 3852 Ringgenberg
vonqunten@quicknet.ch
www.radiobeo.ch

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2020

3 Saucissons 2-3 mal mit Zahnstocher fein löchern, auf das Lauchgemüse geben.
30-40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Bouillon nachgiessen.
Die Würste herausnehmen und warm stellen.

4 Saucenhalbrahm zum Lauch giessen, sämig einkochen lassen. Mit Thymian
abschmecken. Würste aufschneiden und auf dem Lauchgemüse servieren.

Et voilà **Bon Appétit!**