Papet Vaudois

In den Rebbergen in Valmont wachsen auf 25 Hektaren blaue und weisse Trauben. Der herrliche Sommer sorgt für gute Resultate, die Weinlese fällt wunderbar aus. Zoe Torinesi hilft tatkräftig mit und zeigt, wie aus Trauben Wein wird.



Passend zum Chasselas aus der Region kocht Zoe Torinesi einen Waadtländer Klassiker: Laucheintopf mit Saucisson – mehr dazu im Video.

- 1,5 kg Lauch (gewaschen und in kleine Stücke geschnitten)
- 8 grosse Kartoffeln (mehligkochend, geschält und geviertelt)
- 4 Saucisses aux choux (1 davon mit dem Zahnstocher gelöchert)
- 0,5 dl Wasser
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer

1. Saucisses aux choux während ca. 45 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.
2. Lauch und Kartoffeln während 20 Minuten in wenig Wasser (gesalzen) kochen.
3. Gelöcherte Wurst für weitere 30 Minuten zum Gemüse dazugeben, Hitze reduzieren.
4. Wasser abgiessen und Gemüse mit Mehlwasser vermischen und mit einer Gabel zerstampfen.
5. Wurst auf das Gemüse betten und nach Belieben salzen und pfeffern.

Wein-Tipp



Domaine de Valmont Blanc Grand Cru Morges AOC La Côte

Blasses Gelb. Fruchtig, mit typischer Chasselas-Note, mit feinen und eleganten Aromen von Pink Grapefruit, Feuerstein und Zitronenbonbons. Im Gaumen rassig, fruchtig-zarter Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen >