Neuenburger Saucisson im Kartoffstock von ursinak

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Fleischgericht

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.05 kg Neuenburger Saucisson	In Pfanne legen, mit kalten Wasser bedecken und auf mittlerem Feuer langsam erhitzen. Die Wurst vor dem Siedepunkt 40min ziehen lassen. Dann herausnehmen, noch heiss schälen und auskühlen lassen.
1.25 kg Lauch	Rüsten während die Wurst gart. Der Länge nach halbieren, waschen und in ca 1cm lange Stücke schneiden.
150 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
54 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten, Lauch beifügen und kurz mitdünsten.
1.5 dl Weisswein	dazugiessen, leicht einkochen lassen.
3.0 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen. Pro Wurst eine Schaumkelle Lauch aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und auskühlen lassen. Den restlichen Lauch in der Pfanne beiseite stellen.
3.0 dl Vollrahm	Den Rahm zum rechtlichen Lauch in der Pfanne geben, zugedeckt auf mittlerer Stufe cremig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
500 Portion Stocki	Portion = Gramm
1.0 g Creme fraiche Kräuter	
360 g saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
2.5 Liter Milch	
500 g Butter	