

# Siedwurstkügli auf Lauch-Kartoffeln

Rezept von Andrea Schläpfer, Wolfhalden



**Barbara Ehrbar**  
Breitenmoser Fleischspezialitäten AG,  
Appenzell

## Zubereitung

- Würstzipfel zuvorderst aufschneiden und 3 cm dicke Brätkügli direkt in die heisse Bouillon herausdrücken. Ca. 5 Minuten köcheln, die Brätkügli herausnehmen und in einer Schüssel warm halten. Kartoffeln waschen, schälen und in 2–3 cm gleichmässige Stücke schneiden. Lauch in 2 cm grosse Streifen schneiden und zusammen in der Rindsbouillon von den Brätkügli weich kochen.

### **Béchamelsauce:**

- Butter schmelzen, Mehl beigegeben und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten. Mit Milch ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen und würzen. 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln.
- Auflaufform einfetten, die Lauch-Kartoffeln einschichten, Brätkügli darauf verteilen und mit der Béchamelsauce bedecken.
- Ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze im Backofen backen.

## Zutaten

- 1 l Rindfleischbouillon
- 4 frische Siedwürste
- 600 g Kartoffeln
- 1 mittlerer Lauch

### **Béchamelsauce:**

- 30 g Butter
- 2 EL Mehl
- 4 dl Milch
- Streuwürze, Muskat