



# Rezeptsammlung

von Walter Muhmenthaler, Gipfelrestaurant Fronalpstock, Stoos

---

## Saucegummel mit Wätterschmöckerli

---

### Zutaten

8	Wätterschmöckerli (Rauchwürstli)
40 g	Butter
50 g	gehackte Zwiebeln
40 g	Mehl
3 dl	Wasser
1-2 EL	Essig
Etwas	Salz
800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Nelke und kleines Lorbeerblatt
2.5 dl	Rahm
Etwas	Petersilie

### Zubereitung

Wätterschmöckerli bei 75 Grad ca. 10 Minuten im Wasser heiss machen. Die gehackten Zwiebeln im Butter hell andünsten, mit Mehl bestäuben und dann mit Wasser ablöschen. Essig beifügen und je nach Geschmack leicht salzen.

Die Kartoffeln in 5mm dicke Scheiben schneiden, begeben und aufkochen.

Nelke und Lorbeerblatt dazugeben. Den flüssigen Rahm begeben, umrühren und auf kleiner Flamme kochen bis die Kartoffeln weich sind und das Ganze eine leicht flüssige Konsistenz hat. Dann Würzen und abschmecken.

In Geschirr geben, die Würstli dazu geben und mit Petersilien bestreuen.