

## **+** Treberwurst, hausgemacht

Ziehen lassen: ca. 3 Tage  
Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

### 1 **Waadtländer Saucisson** (ca. 350 g)

1 dl **Marc** oder Grappa

1 dl **Wasser**

1 dl **Marc** oder Grappa

mit einer Gabel mehrmals einstechen,  
in einen Tiefkühlbeutel legen

beigeben, Beutel gut verschliessen.  
Ca. 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.  
Saucisson gelegentlich wenden

aufkochen, Hitze reduzieren. Saucisson  
mit der Flüssigkeit beigeben, zugedeckt  
bei kleiner Hitze ca. 25 Min. köcheln.  
Wurst wenden

beigeben, ca. 20 Min. fertig köcheln

**Servieren:** Wurst herausnehmen, in Scheiben schneiden, auf Teller  
verteilen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln.

**Pro Person:** 28 g Fett, 13 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 1541 kJ (368 kcal)

### Treberwurst

Diese Wurst gibt es nicht – sie wird es: Traditionell kochten Winzer beim  
Brennen des Traubentresters (des Trebers) zu Marc ihr Mittagessen –  
eine Saucisson – gleich im Brennhafen. Diese Spezialität wird heute noch  
im Winter in der Bielerseeregion serviert.

