

Einfach gelungen: Rahm-Lauch mit Kartoffeln & Zwiebelmett



Aus einem Topf

Lauch und Kartoffeln ergänzen sich perfekt. Sie sind geschmacklich ein Traumpaar. Kommen dann noch Käse und Zwiebelmettwurst hinzu, ist ein köstlicher Eintopf garantiert. Beim Käse passt ein kräftiger reifer Allgäuer Bergkäse. Die Zwiebelmettwurst wird in Stücke gezupft und kurz auf dem Lauch erwärmt. Nur kurz, denn zu viel Hitze macht die Streichwurst zu salzig. Wer auf Fleisch verzichten möchte, lässt die Zwiebelmettwurst einfach weg. Alternativ geben getrocknete Tomaten oder gebratene Pilze zusätzlichen Geschmack.

Hier die heutige Rezeptur für "**Rahm-Lauch mit Kartoffeln & Zwiebelmett**":

Zutaten

- 2 Stangen Lauch
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Schmand
- 50 g reifer Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- 2 EL Essig oder Essiggurkenwasser
- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer

- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- Etwas Muskatnuss
- 500 g Kartoffeln, (vorwiegend) festkochend
- Extra: 200 g Zwiebelmettwurst, Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Lauch längs halbieren und den grünen Teil gründlich waschen. Danach den Lauch in 0,5 cm dicke Stücke schneiden.

In einem Topf 20 g Butter erhitzen und den Lauch 1 Minute rührend anbraten. 15 g Mehl darüber streuen und noch mal 1 Minute anrösten.

Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblatt und Pimentkörner zugeben und rührend bei mittlerer Hitze circa 4 Minuten dünsten. Deckel aufsetzen!

Nun den Schmand zu geben und 3 Minuten rührend köcheln lassen.

Mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Piment und Lorbeerblatt entfernen. Den geriebenen Käse einrühren.

Zwiebelmettwurst in Stücke zupfen und auf den Lauch legen. Mit geschlossenem Deckel 1-2 Minuten anwärmen (nicht kochen!).

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und heiß pellen. Je nach Größe halbieren oder vierteln, salzen und mit dem Lauch servieren. Geschnittene Petersilie über die Kartoffeln streuen.