

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 22.02.2022

Lauchragout mit Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
 etwas Salz
 600 g Lauch, ca.
 60 g Butter
 200 g Sahne
 2 EL Senf, z. B. Dijon
 0,5 TL Zucker
 etwas Pfeffer
 0,5 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Lauch putzen, abbrausen, halbieren und in ca. 1 cm dicken Scheiben.
3. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen. Lauch zugeben und etwas andünsten, der Lauch darf etwas bräunen.
4. Anschließend abdecken und ca. 20 Minuten dünsten.
5. Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Lauch abgedeckt, weitere ca. 15 Minuten garen.
6. Zitronensaft untermischen und nochmal kurz köcheln lassen.
7. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.
8. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
9. Übrige Butter erhitzen. Kartoffeln darin schwenken und mit Schnittlauch bestreuen
9. Lauchragout, Kartoffeln und Schnittlauch anrichten und servieren.

Tipp: Dazu passen z. B. Nürnberger Bratwürstchen. Diese braten und vor dem Servieren auf das Ragout geben.