

Tarik Rose
Lauchfond

Donnerstag, 4. Januar 2024

Zutaten

	Grüne Abschnitte von 2 Stangen Lauch
250 ml	Pflanzenöl
etwas	Salz

Zubereitung

1. Die grünen Abschnitte vom Lauch gut waschen und grob mit dem Messer zerkleinern.
 2. Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 60 Grad erhitzen.
 3. Lauchabschnitte mit Salz würzen und zusammen mit dem warmen Öl für ca. 5 Minuten in einen Mixer geben und anschließend in eine Fettkanne gießen.
 4. Wenn sich das Fett abgesetzt hat, das grün eingefärbte Öl abgießen, in ein Schraubglas geben und verschließen. Hält sich im Kühlschrank ca. 5 Tage.
 5. Den Lauchfond auch abfüllen und gut verschließen. Hält sich im Kühlschrank ca. 3 Tage.
- Tipp:** Der Fond und das Öl lassen sich als Würze für Fisch und Fleischgerichte verwenden.