

Lauchsauce mit Kartoffeln

Ein typisches Herbstrezept aus der einfachen Küche Luxemburgs.

Zutaten für 4 Portionen

- 3–4 Stangen Lauch (circa 800 g)
- 50 g Butter
- 1 EL Kartoffelstärke oder Mehl
- 3–4 Essiggurken
- Kurkuma
- 50 ml Weißwein
- 50–100 ml Kokosmilch oder Schlagobers
- 50–100 ml Gemüsebouillon
- 8–12 Kartoffeln
- Butter zum Servieren

Zubereitung

Lauch waschen und fein würfeln. Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Lauch andämpfen, mit Mehl oder Kartoffelstärke bestreuen und unter Rühren anziehen lassen.

Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Gemüsebouillon aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und köcheln lassen, bis der Lauch zart ist. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgießen.

Zum Schluss mit einem Schuss Kokosmilch oder Schlagobers verfeinern. Nach Belieben 3–4 klein geschnittene Essiggurken unterrühren.

