



Traubenkernöl und Verjus

Braisierter Lauch mit Verjus

Rezept

Zutaten

4 Stk	Lauchstengel, halbieren, gut waschen und in feine Streifen schneiden.
4 cl	Verjus
1 TL	Boullion Würfel (Rind oder Gemüse Boullion)
2 EL	Traubenkernöl
1 dl	Blauburgunder
1 TL	Tafelsalz

Zubereitung

1. In einer tiefen Bratpfanne alle Zutaten zusammenlegen.
2. Auf sehr kleiner Hitze den Lauch ca. 15 Minuten langsam garen.
3. Wenn der Lauch anfängt weich zu werden den Blauburgunder begeben und die die Hitze etwas erhöhen.
4. Alles auf kleinem Feuer ungedeckt alle Flüssigkeit einköcheln und anschliessend servieren.

Passt hervorragend zu Lamm.