



## 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 beigeben und die Hitze etwas erhöhen.
4. Alles auf kleinem Feuer ungedeckt alle Flüssigkeit einköcheln und anschliessend servieren.

Passt hervorragend zu Lamm.