



Lauch-Karottengemüse (als Beilage zu Steak oder Fisch sowie als Pasta Soße!)

Zutaten für 7-8 Personen:

Was brauche ich:

4 Stangen Lauch (Porree)

3 Karotten

Weißwein

250 ml Sahne

Olivenöl

Gewürze:

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Ans Werk....

Wein öffnen, ein Glas für den Koch!

Den Lauch in ca. 3-4 cm breite Scheiben schneiden, die Karotten grob raspeln.

Den Lauch in Olivenöl anbraten, kurz danach die Karotten dazugeben (wegen des relativ schwachen Schiffsherds nicht alles auf einmal in die Pfanne, sondern auf 3 oder 4 mal anschmoren und in einen Topf geben).

Den Lauch und die Karotten herausnehmen, wenn der Lauch anfängt, braune Stellen zu bekommen.

Wenn alles angeschmort ist, Topf auf die Flamme und mit etwas Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Muskatnuss hinein reiben.

Flamme aus und neben Fleisch oder Fisch auf dem Teller anrichten und noch einmal frischen Muskat darüber.

Für die Variante als Pasta Soße mehr Wein und Sahne hinzugeben!

Buon appetito 😊

Euer Jörg

