Lauchgemüse nach Omas Art

Lauchgemüse in cremiger Sauce war eins meiner Lieblingsgerichte als Kind. Omas Geheimzutat: Kondensmilch statt Milch oder Sahne. Und das Ergebnis sprach für sich: Das Lauch war super weich und so köstlich, dass wir noch den letzten Rest aus dem Topf kratzen. Noch heute bereite ich Porree nach Omas Rezept zu.



Lauchgemüse | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1.600 Gramm Porree | 200 Milliliter Kondensmilch (für eine vegane Version Hafer Creme Cuisine) | 50 Gramm (vegane) Butter | 5 Esslöffel Mehl | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel frisch gemahlene Muskatnuss | 1 Teelöffel Zucker



Lauchgemüse | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Lauch gründlich waschen, Wurzel abschneiden und in circa 0,5 Millimeter dicke Ringe schneiden. 2. Lauch in Wasser circa sieben bis zehn Minuten al dente kochen, Wasser abgießen und auffangen. 3. In einem Topf Butter schmelzen, dann Mehl einrühren und mit 400 Milliliter vom Lauchsud ablöschen. 4. Kondensmilch dazugeben und unter Rühren aufkochen, bis die Sauce andickt. 5. Zucker und Muskatnuss unterrühren, dann das Lauchgemüse zur Sauce geben und fünf Minuten gar ziehen lassen.

Dazu passen hervorragend: Salzkartoffeln oder Kartoffel-Klöße sowie Schweinefilet mit Bratensauce!

Probier auch mein Wirsing-Gemüse nach Omas Art, Rahmwirsing und viele andere Hausmannskost-Gerichte!

Nährwerte/Portion: 453 Kalorien | 15,6 Gramm Fett | 71,7 Gramm Kohlenhydrate | 10,6 Gramm Eiweiß