

„Lenkerli“ mit Lauch- Kartoffelgemüse,

Röstbrot und Körnersenf

Zutaten für 4 Personen

600g Lauch
650g Kartoffeln festkochend
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 dl Gemüsebouillon
2 EL Butter
300g Lenkerli
4 dünne Scheiben Ruchbrot
40g Sprinzspähne
4 EL Körnersenf
Salz, Pfeffer, Kümmel
4 EL Bratöl



Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch rüsten, dann fein schneiden. Lauch rüsten, der Länge nach halbieren, waschen und fein schneiden. Kartoffel rüsten, waschen und in gleichmässige Würfel schneiden. 2/3 der „Lenkerli“ in feine Scheiben schneiden, 1/3 grösser und schräg aufschneiden. Die Brotscheiben in etwas Öl und 1 EL Butter beidseitig goldbraun rösten und warm stellen.

Zubereitung

Etwas Öl erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Lauch zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Kartoffelwürfel zugeben und mit der Bouillon ablöschen. Das Ganze nun zugedeckt und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten leicht im Dampf garen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist, sonst etwas Bouillon nachgeben. Zum Schluss den Deckel entfernen, 1 EL Butter zugeben und einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Nun die fein geschnittenen „Lenkerli“ zugeben, einmal umrühren, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Kümmel abschmecken.

Anrichten:

Geröstete Brotscheiben auf einen Teller geben, Lauch – Kartoffelgemüse darauf anrichten, mit den grösser geschnittenen „Lenkerli“ ausgarnieren, Sprinzspähne darüber streuen und Körnersenf dazu reichen.

Ä Guete!

Dieses und viele weitere Rezepte finden Sie als Download unter www.bergmetzgerei-schlaeppi.ch