

Karamelisierter Lauch

by Andreas - Dienstag, Juli 06, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/karamelisierter-lauch/>

Eine spanische Beilage, die im Handumdrehen bereitet ist. Schmeckt kalt und warm.

2 Stangen Lauch

2 EL brauner Zucker

5 EL Balsamicoessig

Öl

Den Lauch von den äußeren Blättern befreien, in kurze Stücke schneiden und in gut mit Wasser reinigen.

In eine Pfanne mit Öl geben und von allen Seiten anbraten. Nun den braunen Zucker und den Essig dazugeben. Gut verteilen und bei geschlossenem Deckel weitere 5-10 Minuten dünsten. Der Porree darf nicht zu weich werden. Fertig.