

Lauch süß-sauer-scharf mariniert

by Andreas - Freitag, Mai 15, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/lauch-sus-sauer-scharf-mariniert/>

Schmeckt knackig und frisch. Paßt ausgezeichnet zu Fisch. Hat eine angenehme Süßsäure, was man bei einem 1/8 Liter Weißweinessig nicht vermuten würde.

3 Lauchstangen

1/8 L Weißweinessig

3 EL Zucker

1 getrocknete Chilischote

1 unbehandelte Orange

50 gr. Rosinen

2 El gehobelte Mandeln

Lauch putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in ca. 5 cm lange Stücke teilen. In gesalzenem, kochendem Wasser 2-3 Minuten ziehen lassen. Abgießen und gut abtropfen lassen, dann in eine flache Schüssel schichten.

1/8 l Weißweinessig mit 1/8 l Wasser, den Rosinen, den Mandeln und dem Zucker ca. 5 Minuten kochen lassen, dann die fein geschnittene Schale der Bioorange und die zerbröselte Chilischote zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, kräftig salzen.

Den heißen Sud über die Lauchstücke geben und am besten für einen Tag zum Marinieren in den Kühlschrank stellen.