

Vegetarischer Lauchplotz (Rezept ausbaldowert von Boris)

Herstellung des Belags zum belegen eines dünn ausgerollten Brotteiges



1 gehäufte TL Kümmel, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 Nelke, 1/8 Nuss Muskat mit grobem Meersalz im Mörser mittelgrob zermahlen.

Salzmenge ja nach Geschmack; eher etwas mehr.

1 große Zwiebel und 2 kleine Stangen Lauch in Ringe schneiden.

Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Hälfte der Würzmischung in die Pfanne geben und leicht rösten, dann Zwiebeln dazugeben, zwei gute Priesen Zucker darüber streuen und schon mal gut andünsten. Den Lauch dazugeben und weiter dünsten bis dieser zusammenfällt. Die restliche Würzmischung dazugeben und mit einem guten Schuss süßer Sahne ablöschen. Noch ein bisschen weiter köcheln, dann 1 Becher Schmand einrühren und alles noch mal kurz erhitzen.

Wenn der Belag über Nacht noch etwas ziehen darf schmeckt er noch besser!

Als Teig eignet sich gut ein Brotteig nach Art eines Weizenmischbrotes.



Lauchplotz noch ungebacken