

Gefüllter Lauch auf Dörrfleisch in Sahnesauce

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

Zutaten

4 große Stangen Lauch
100 g Dörrfleischwürfel
400 ml Sahne
etwas Weißwein
200 g gemischtes Hackfleisch
200 g Kartoffeln, gekocht vom Vortag, in kleine Würfel geschnitten
100 g geriebener Parmesan
Petersilie und Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Lauch ordentlich putzen und waschen. Dann in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Hier nun den Kern rausdrücken, sodass eine Röhre entsteht.

Für die Füllung das Hackfleisch, die Kartoffeln, mit Salz, Pfeffer, 50g Parmesan, sowie grob gehackten Kräutern vermengen. Nachschmecken und den Lauch anschließend mit der Hackmasse füllen.

Das Innere vom Lauch ganz kleinschneiden und in eine kleine Auflaufform geben. Darauf den gefüllten Lauch senkrecht stellen, bis die Schale voll ist und der Lauch nicht mehr umkippen kann. Alternativ mit Zahnstochern oder ähnlich fixieren.

Für die Sauce das Dörrfleisch in einem Topf auslassen und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein einreduzieren und mit Sahne aufgießen. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun über den gefüllten Lauch in die Auflaufform geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Bei 180°C Umluft in den Ofen schieben und für etwa 30 Minuten backen.