

Lauch (Info)

Kategorien: Information, Gemüse, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Als Geschmackstraeger fuer Saucen und Suppen ist Lauch in der Kueche unverzichtbar. Doch die gruenen Stangen befoerdern nicht nur das gute Aroma, auch als eigenstaendige Gemuesebeilage ist Lauch eine Delikatesse. Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der Lauchkueche.

Tipps und Infos rund um Lauch:

Lauch ist vielfaeltig verwendbar. Er schmeckt roh und gibt so Salaten eine angenehme Schaerfe, geduenstet als Gemuese oder gekocht in Suppen, Kuchen oder Auflaeufen. Lauch wird durch Garen oder Duensten milder. Je dunkler die Blaetter des Lauches sind, desto laenger ist die Kochzeit.

Lauch wird vor der Zubereitung geputzt. Dazu die Wurzeln abschneiden, die aeusseren Blaetter entfernen und die faserigen Blattspitzen kuerzen. Anschliessend den Lauch unter fliessend Wasser gut waschen. Es empfiehlt sich die Stangen der Laenge nach aufzuschneiden oder klein zu schneiden und dann zu waschen.

Lauch gibt es im Sommer, Herbst und Winter. Die Sorten unterscheiden sich in der Groesse, Festigkeit und der Geschmacksintensitaet. Am zartesten ist der Sommerlauch, waehrend der Winterlauch von kraeftigem Geschmack ist.

Rezepte: Lauch-Kartoffel-Suppe Gebratener Lauch mit Haehnchen
Marinierte Lauchstangen