

## Rezept

# Lauchsauce mit Koriander und Curry

Ein Rezept von Lauchsauce mit Koriander und Curry, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Stange Lauch (ca. 150 g)	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Mehl (Type 405)	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>200 ml</b> Gemüsefond	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Crème fraîche
<b>1 Msp.</b> Currypulver	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Cayennepfeffer
gemahlener Koriander	Pürierstab

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gründlich waschen, auch zwischen den Schichten, und trocken schütteln. Das Weiße in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Das Grüne vom Lauch (ca. 50 g) in 1 cm große Rauten schneiden und beiseitestellen.
2. Die Butter in einem Topf (20 cm Ø) aufschäumen lassen, die weißen Lauchstücke einrühren und 2 Min. dünsten. Das Mehl einstreuen und gut einrühren. Den Weißwein nach und nach dazugießen, mit einem Schneebesen glatt verrühren und aufkochen lassen. Den Gemüsefond dazugießen, das Lorbeerblatt einlegen und die Sauce offen bei kleiner Hitze 7-8 Min. köcheln lassen.
3. Sahne und Crème fraîche einrühren, 3-4 Min. weiterköcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit dem Pürierstab fein mixen.
4. Die grünen Lauchrauten in die Sauce rühren und weitere 5 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Curry, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und 1 Prise Koriander abschmecken und servieren.