

Stephans und Ralfs schönste Rezepte

Barbara Hagel

LAUCHKUCHEN

Rezept für 1 Blech Lauchkuchen

Zutaten:

½ kg Brotmischung

375 ml Wasser

1 kg Lauch nur das weisse verwenden,

200 ml Weiswein (1 Glas)

**2 Esslöffel Butterschmalz
oder Butter**

½ Teel. Salz

1-2 Teel. Zucker

Pfeffer,

Muskat

1 Becher Schmand

100 ml süße Sahne

2-3 Eier

½ Teel. Salz

Pfeffer,

Muskat

250 gr Emmentaler gerieben

Alternativ: Belag

(100 gr. gekochter Schinken in Würfeln unter dem Lauch verteilen)

Alternativ: Teig

Als Teig kann auch tiefgekühlter Blätterteig oder Hefeteig bzw. Quarkölteig ohne Zucker mit 1 Teel. Salz verwendet werden.

Anleitung:

Brotmischung und Wasser zu einem Teig kneten und mit Folie abdecken ca. ½ Stunde gehen lassen. Nochmals kneten ,, ausrollen und auf Blech verteilen.

Nochmals gehen lassen

Lauch in dünne Scheiben schneiden, Butter in einem Topf zergehen lassen, Lauch bei mäßiger Hitze und ständigem rühren andünsten. Wein, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat dazu geben. Ca 10 Minuten bei mäßiger Hitze und geschlossenem Topf dünsten. Lauch mit dem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Rest Flüssigkeit auf 4-5 Esslöffel einkochen dann abkühlen lassen.

Aus Schmand, Sahne, Einern, Restflüssigkeit vom Lauch, etwas Salz, Pfeffer und Muskat eine Soße rühren.

Die Hälfte vom Käse, den Lauch dann die Soße und den Rest vom Käse auf dem Teig verteilen.

Bei 160°C Heißluft ca. 45 Minuten backen.