

Marinierter Lauch

mit Zitronensaft

Dr. Ivo Holzinger
Oberbürgermeister,
Memmingen



Das Kinderhospiz St. Nikolaus in Bad Grönenbach ist in vielfältiger Weise mit der Stadt Memmingen verbunden. Hierzu zählen nicht nur die guten Kontakte zum Klinikum Memmingen, sondern auch zu den bürgerschaftlichen Initiativen, die das Kinderhospiz nachhaltig unterstützt haben und natürlich auch weiterhin unterstützen. Ich danke allen Helfern und Unterstützern des Kinderhospizes, die einen wichtigen Dienst für die betroffenen Kinder und ihre Familien und damit für eine menschliche und soziale Gesellschaft leisten.

Zutaten für 2 Personen:

2 – 3 Stangen Lauch
3 EL Olivenöl
½ - 1 Tasse Gemüsebrühe
½ Zitrone
Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Wurzeln vom Lauch abschneiden, die äußere Haut entfernen und den Lauch in vier Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die gewaschenen und getrockneten Lauchstücke in reichlich Olivenöl braun anbraten, dann mit einer halben bis einer Tasse Gemüsebrühe begießen und zugedeckt weich dünsten.

Den Lauch mit Zitronensaft, Zucker (oder Süßstoff), Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Dieses mediterrane Gemüse esse ich sehr gerne zu Allgäuer Rostbraten (Fleisch aus unseren heimischen Metzgereien). Es eignet sich auch hervorragend für ein Vorspeisenbuffet. Dazu trinke ich einen trockenen Weißwein vom Bodensee.