

Porrusalda

Baskischer Lauch-Kartoffel-Eintopf

Vorbereitung: 20 Min. | Garzeit: ca. 35 Min. | Ergibt: 4 Portionen

Zutaten

- 4 große Stangen Lauch
- 600 g Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 l Gemüse- oder Fischfond
- 4 EL Olivenöl Extra Virgen
- Salz und schwarzer Pfeffer
- optional: 300 g entsalzener Bacalao

Zubereitung - bebildert und vollständig



1 Lauch und Karotten vorbereiten

Lauch gründlich waschen und in etwa 2 cm breite Ringe schneiden. Karotten in Scheiben schneiden.



2 Zwiebeln anschwitzen

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und im Olivenöl langsam glasig dünsten.



3 Gemüse und Kartoffeln

Lauch und Karotten 5 Minuten anschwitzen. Kartoffeln einschneiden und in unregelmäßige Stücke brechen.



4 Fond angießen

Kartoffeln in den Topf geben, mit Fond bedecken und leicht salzen.



5 Sanft garen

25 bis 30 Minuten sanft kochen, bis Kartoffeln und Lauch weich sind.



6 Binden und servieren

Einige Kartoffeln zerdrücken. Optional Bacalao 5 Minuten ziehen lassen, abschmecken und heiß servieren.

GOZATU!-TIPP: Kartoffeln brechen statt schneiden - die austretende Stärke bindet die Brühe.

Mehr baskische Rezepte: donostiasansebastian.de