



## Lauchtopf mit Speck und Rippli

Geräuchertes und Lauch sind wie gemacht für einander. Besonders der Winterlauch mit seinem dunklen Grün und dem kräftigen Geschmack passt gut zu Speck und Rippli. Beide werden vorab in Stücke geschnitten und angebraten, das macht sie kräftiger im Geschmack und verkürzt die Garzeit im Eintopf. Das kommt dem Lauch zugute, der bei langer Garzeit zwar nicht gleich zerfällt aber viel von seiner Farbe verliert.

### Zutaten (2 Portionen)

250g	Lauch mit Grün
100g	Kartoffel
40g	Zwiebel
2dl	Gemüsebouillon
1/2Tl	Kreuzkümmel
1El	Sauerrahm
100g	Kochspeck
120g	Rippli vom Hals
1Tl	Maizena
	Bratbutter

### Zubereitung

Speck (Schwarte wegschneiden) und Rippli zu mundgerechten Stücken schneiden. Zusammen in wenig Bratbutter 5-6 Minuten anbraten.

Lauch zu 1cm dicken Scheiben schneiden, Kartoffel zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken. Kreuzkümmel im Mörser grob zerstossen.

Zwiebel, Lauch und Kartoffel in Bratbutter 2-3 Minuten dünsten, Kümmel zugeben, kurz mitdünsten und die Bouillon zugießen. Der Lauch sollte knapp mit Bouillon bedeckt sein. Sauerrahm unterrühren, Rippli und Speck zugeben und ca. 25 Minuten köcheln

lassen. Mit wenig Maizena abbinden.





