

# Bioleks: Griechischer, mariniertes Lauch

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-griechischer-mariniertes-lauch](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-griechischer-mariniertes-lauch)

## Zutaten:

- 5-6 Stangen Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 20 Pfefferkörner
- 1/2 Liter trockener Weißwein
- 1/2 Liter Wasser
- 3/4 Liter Olivenöl
- Salz

## Zubereitung:

Von den Lauchstangen Wurzelansatz und grüne Blätter entfernen. Den Weißen und hellgrünen Teil in 4-5cm lange Stücke teilen und sehr gründlich waschen.

Die restlichen Zutaten in einem Topf verrühren, aufkochen lassen und nach Geschmack salzen. Die Lauchstücke 15-20 Minuten in diesem Sud garen. Die Stücke sollten sich nicht auseinander lösen. Den Lauch in der Marinade abkühlen lassen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 7.7.1995*

*Prominenter Gast: Ron Williams*