

# Wolf Uecker: Lauchzwiebeln in Grauburgunder-Sauce mit Parmesan

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/wolf-uecker-lauchzwiebeln-in-grauburgunder-sauce-mit-parmesan](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/wolf-uecker-lauchzwiebeln-in-grauburgunder-sauce-mit-parmesan)

## Zutaten als Vorspeise für 3 Personen:

- 3 Bund Lauchzwiebeln
- 200ml Geflügel-oder Kalbsfond
- 100g Parmesan im Stück
- 1/2 Glas Grauburgunder oder anderer trockener Weißwein
- 3 EL Apfel-Essig
- 5 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Von den Zwiebeln die Wurzelansätze abschneiden, die äußerste Haut abziehen, die weißen und grünen Teile in fingerlange Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchzwiebelstücke dazugeben und mit dem Öl verrühren. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Zwiebeln leicht bräunen, mit dem Wein ablöschen. Essig, Zucker und Fond zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles offen weiterköcheln lassen, bis der Sud eingedickt ist. Gelegentlich vorsichtig umrühren.

Den Parmesan vom Stück grob hobeln, nicht reiben. Die Zwiebeln mit dem Schmorssaft auf kalte Teller verteilen, lauwarm werden lassen und mit reichlich Parmesanspänen bestreuen.

*Rezept: Wolf Uecker*

*Quelle: alfredissimo! 26.1.1996*