

# Geschmorte Lattichtranchen mit Speck und Zwiebeln



Zutaten für 10 Personen:

5            grosse Lattiche  
3            grosse Zwiebeln  
2            gehackte Knoblauchzehen  
400 g      Speck, gewürfelt  
50 g        Butter  
etwas      Senf  
              Salz, Pfeffer, Muskat  
5 dl        Gemüsebouillon

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Lattichblätter ablösen und grobe Stielenden entfernen. Die Blätter in Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, herausheben und in eiskaltem Wasser abschrecken.

Auf Küchentüchern auslegen und aus jedem Blatt die Blattrippe keilförmig herausschneiden.

Die schönen Lattichblätter als Deckblätter beiseite legen und den Rest des Lattichs in grobe Streifen schneiden.

Die Zwiebeln fein hacken und mit den Speckwürfelchen und dem klein geschnittenen Lattich in Butter ca. 10 Minuten glasig dünsten.

Den Senf und Knoblauch darunter mischen.

Die Füllung mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Die Deckblätter ausbreiten und aneinander legen.

Die Füllung in die Mitte der Blätter geben. Die Breitseiten der Blätter über die Füllung legen und die Blätter von unten her aufrollen.

Die Rolle in ca. 3 cm breite Tranchen schneiden und diese in eine feuerfeste Schale schichten.

Die Gemüsebouillon aufkochen und die Lattichtranchen ca. bis zur Hälfte damit bedecken und zugedeckt bei kleiner Hitze zugedeckt im Ofen ca. 30 Minuten schmoren.