Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Linseneintopf mit Kürbis und Würstchen

Der Eintopf ist wieder top modern...

Eintopfgerichte sind derzeit stark "in". Und damit es auch voll trendy klingt, werden Eintöpfe nun "One Pot" genannt. Mit Linsen dann "One Pot Linsen". Ja, das hab ich so nachlesen dürfen. Ich nenne es trotzdem und gegen den Trend lässig "Linseneintopf".

Eintöpfe können gut und in größerer Menge vorbereitet werden. Sie schmecken dann aufgewärmt noch besser und herzhafter. Besonders in den windig kühleren Jahreszeiten wärmt so ein Linseneintopf, spendet Kraft und macht lange satt. Also dann, hier unser heutiges Gericht zum Löffeln:

Zutaten

für 4-6 Portionen

- 250 g Linsen (**Tipp**: eine Sorte wählen, die nicht vorher eingeweicht werden muss, z. B. Alblinsen)
- 250 g Kürbis
- 1 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Knollensellerie
- 25 g Speckwürfel
- 4 Paar Würstchen (z.B. Bauernbratwürste, Wiener Würstchen, Schwarzwurst, Debreziner)
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Etwas Petersilie zum Bestreuen
- Öl zum Anbraten
- Wer möchte: Essig zum Abschmecken

Zubereitung

Kürbis, Sellerie und Karotte schälen und in 1 cm Stücke schneiden.
Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.
Alles zusammen in einem Topf mit Öl und den Speckwürfeln für 2 Minuten anbraten.

Dann Tomatenmark zugeben und 1 Minute rührend mitbraten.
Nun die Linsen zugeben.
Mit der Brühe angießen. Alles ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Falls notwendig etwas Brühe nachgießen.
Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Essig abschmecken.

Die Würstchen zufügen und im Eintopf ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Vor dem Servieren die fein geschnittene Petersilie darüber streuen.

Tipp: Am Besten schmeckt der Eintopf wenn er am Vortag zubereitet und erst am Folgetag aufgewärmt gegessen wird.