

Herbstliche Eintopfgerichte: Saftige Gemüse-Linsen mit Petersilienspätzle und Kaiserfleisch



Die Eintopfzeit hat begonnen. Mit köstlichem Gemüse, Linsen, Rauchfleisch und tropfnassen Spätzle lässt sich ein herrliches Gericht zaubern.

Ich habe mich auch heute wieder für hausgemachte Spätzle als Begleiter entschieden. Wer`s kann, schabt den Teig vom Brett. Das Spätzlesrezept kommt von meiner Kollegin Gabi Maßholder. Einer Schwäbin. Sie hat bei dieser Rezeptur allerdings eine Spätzlespresse benutzt. Das war bei knapp 60 Personen eine deutliche Arbeitserleichterung! Wer gerne die Spätzle vom Brett schaben möchte, hat zwar mehr Arbeit, allerdings schmecken diese dann besonders gut. Außerdem ist es eine gute Übung und imponiert. Hier ein Foto unserer tropfnassen Spätzle:

[caption id="attachment_11230" align="aligncenter" width="300" caption="Frisch aus dem Wasser und



saftig...Spätzle mit der Spätzlespresse..."]

[/caption]

Statt Kaiserfleisch passt auch ein Schäufele oder geräucherter Bauchspeck ausgezeichnet. Oder vielleicht doch Saitenwürschtle? Wie auch immer, wir wünschen guten Appetit!

Zutaten

- 8 x 70 g Kaiserfleisch in Scheiben
- 400 g Mehl (am besten Spätzlemehl)
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- Etwas Muskatnuss
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 100 ml Mineralwasser
- 200 g braune getrocknete Linsen
- Ca. 700 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 100 g Sellerie
- 100 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Tomatensoße (am besten selbst gemacht, sonst gekauft)
- Nach Belieben: fein geschnittene Petersilie
- Etwas Majoran oder Oregano
- wenig Muskatnuss
- 2 EL Apfelessig

Zubereitung

Für die **Gemüse-Linsen** die Linsen 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Minuten anschwitzen. Die Linsen zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Nun ca. 25-30 Minuten sanft und mit Deckel köcheln lassen.

Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Nach 25-30 Minuten die Gemüsewürfel und die Tomatensoße zu den Linsen geben. Alles weitere 20 Minuten langsam und nun ohne Deckel sanft köcheln lassen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran oder Oregano und Essig abschmecken. Vor dem Servieren die Petersilie zugeben.

Für die **Spätzle** die glatte Petersilie grob schneiden und anschließend mit 100 ml Mineralwasser im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Dann alle Zutaten für die Spätzle in einer hohen Schüssel vermengen und solange mit der Hand oder einem Kochlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig ist perfekt, wenn dieser langsam und zäh vom Kochlöffel fließt. Ist er zu zäh, mehr Wasser zugeben. Ist er zu flüssig, noch mit etwas Mehl binden.

Einen Topf mit 4 l Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Neben den Topf eine Schüssel mit Eiswasser (Wasser und Eiswürfel) stellen. Sobald das Wasser sprudelt, den Spätzleteig portionsweise in die Spätzlepresse oder Spätzlehobel füllen und ins Wasser drücken. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, noch 1 Minute sanft köcheln. Dann mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und im Eiswasser abschrecken. Solange weiterarbeiten bis der Teig aufgebraucht ist. Spätzle durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Vor dem Servieren in einer Pfanne mit einem Stück Butter und wenig Salz erhitzen. Die **Kaiserfleischscheiben** in eine kleine Form mit etwas Wasser geben und mit Alufolie oder einem passenden Deckel verschließen. Im Ofen bei 100°C ca. 25-30 Minuten sanft erwärmen.

Zum Servieren die heißen Spätzle mit den Gemüse-Linsen und dem Kaiserfleisch auf tiefe Teller anrichten. Falls gewünscht mit etwas Petersilie dekorieren.

Tipp: Die Gemüse-Linsen schmecken am besten am nächsten Tag, wenn diese etwas gezogen haben. Sie dicken noch etwas ein und schmecken intensiver. Wer diesen Eintopf dicker und üppiger möchte, gibt Kartoffelwürfel und nimmt statt Tomatensoße 2-3 EL Tomatenmark und etwas hausgemachte Bratensoße.