

Linsenliebe: Specklinsen mit gebratenen Knödelscheiben



Lieblingsrezepte mit Linsen

Eintöpfe schmecken so wunderbar kräftigend in der kalten Jahreszeit. Und wenn dann auch noch heimische Linsen im Topf mitköcheln, ist Genuss garantiert. Der Klassiker schlechthin sind sicherlich das Traumtrio „Linsen, Saiten und Spätzle“. Doch weil wir hierzu schon mehrere Rezepte haben, gibt es heute eine neue Linsenvariante.

Dabei werden die nussigen Linsen mit viel rauchigem Speck kombiniert, der dem Eintopf einen tiefen, herzhaften Charakter verleiht. Statt Spätzle werden gebratene Knödel serviert. Wir empfehlen, Knödel immer in größerer Menge zuzubereiten und einzufrieren (**Rezepttipp: [Knödel aus dem Backofen](#)**)

Oder noch besser: Knödel erst in fingerdicke Scheiben schneiden, dann einfrieren und bei Bedarf einfach in der Pfanne braten.

So hat man in kürzester Zeit einen kongenialen Partner zu Eintöpfen und Gerichten mit Soße.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Specklinsen mit gebratenen Knödelscheiben**":

Zutaten

- 250 g Linsen (z.B. Berglinsen)
- 750 ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- Je 100 g Zwiebelwürfel, Karotten- & Selleriewürfel
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 200 g Speckwürfel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Majoran, getrocknet
- wer möchte: getrocknete oder frische Cocktailtomaten
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten (oder/und Schnittlauch)
- Extra: 8 vorgekochte Knödel, in fingerdicke Scheiben geschnitten (Tipp: [Knödelrezepte sind in unserer Rezeptdatenbank](#))

Zubereitung

Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Linsen abseihen und kalt spülen. Abtropfen lassen.

Nun die Linsen mit 1 Liter Wasser (ohne Salz) und einem Lorbeerblatt etwa 20 Minuten kochen.

Anschließend die Linsen abseihen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel-, Karotten-, Knoblauch- und Seleriewürfel in einem Topf mit Öl zwei Minuten anrösten.

Mehl, Senf und Tomatenmark zugeben und rührend 1 Minute kräftig anrösten.

Jetzt die Linsen zugeben und 1 Minute anbraten.

Mit 750 ml kalter Brühe angießen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca.10 Minuten sämig kochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Speckwürfel, ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten.

Den gebratenen Speck mit den Linsen vermengen und bei mittlerer Hitze noch 2 Minuten kochen.

Die Knödelscheiben in der Speckpfanne beidseitig goldgelb braten.

Die Specklinsen mit gebratenen Knödelscheiben auf Teller anrichten. Mit Petersilie (und/oder Schnittlauch) bestreuen und eventuell mit getrockneten Tomaten (oder frischen Tomaten) garnieren.