

Linsentöpfe mit Gemüse & Saitenwürstle



Herbstzeit ist Eintopfzeit...

Linsen gehen immer. Sei es in Suppen oder in Eintöpfen. In Baden-Württemberg sind Linsen, Saiten und Spätzle ein traditionelles Gericht und für viele die Leibspeise.

Ich habe für heute eine vereinfachte Eintopfvariante zubereitet – ohne Spätzle. Aber auch hier gilt: der Eintopf wird bei jedem weiteren Aufwärmen sämiger und besser. Also, einfach die doppelte Menge zubereiten und die ganze Woche genießen.

Hier unsere heutige Rezeptur für „**Linsentöpfe mit Gemüse & Saitenwürstle**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 350 g Linsen (z.B. Alblinsen)
- 1,5 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe, schwach gesalzen
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark

- 100 g Speckwürfel
- 2 große Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 100 g Sellerie, geschält und gewürfelt
- 2-3 Paar Wiener Würstchen (Saiten)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 TL Liebstöckel, 1 TL getrockneter Majoran
- etwas Essig zum Abschmecken

Wer möchte:

- Petersilie zum Bestreuen und etwas ‚extra‘ gekochte Karottenscheiben und Kartoffelwürfel zum Servieren

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

In einem großen Topf Öl, Butter und Speckwürfel erhitzen.

Die Zwiebel-, Sellerie-, Kartoffel- und Karottenwürfel darin 1 Minuten rührend anbraten. 1 El Tomatenmark zugeben und nochmal 1 Minute rührend anbraten.

Nun die Linsen zugeben und mit 1,5 Liter Brühe angießen, aufkochen und Deckel aufsetzen. Ca. 60 Minuten sanft köcheln lassen, falls gegen Ende Flüssigkeit fehlt, mit etwas Wasser nachgießen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden und in den Eintopf geben.

Nun den Linseneintopf mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen.

Mit Essig abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer möchte, reicht einen Klecks Sauerrahm dazu.