

Linsen mit Spätzle und Saiten



Zutaten:

40 g Butter
6 Eier
50 g Hartweizengrieß
2 Knoblauchzehen
250 g Linsen
1 Lorbeerblatt
2 EL Mehl
2 Scheiben Rauchfleisch oder gerauchter Bauch
0,25 TL Rotwein
4 EL Rotweinessig
4 Paar Saitenwürste
1 TL Salz
1 TL Tomatenmark
500 g Weizenmehl Typ 405 oder 550
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehen pellen, mit dem Rauchfleisch, dem Lorbeerblatt und den Linsen in 1 Liter kaltes Wasser geben, langsam erhitzen und die Linsen in 35-45 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit können die Spätzle zubereitet werden:

Mehl, Eier, Hartweizengrieß und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren bis er Blasen wirft, am besten geht dies mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen. Den Teig ca. ½ Stunde stehen lassen, damit sich der Kleber verbindet. Auf diese Weise werden die Spätzle etwas zäher und bekommen mehr Biss.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Schüssel, Schaumlöffel, Spätzlebrett und Schaber bereitstellen.

Brett und Schaber im kochenden Wasser anfeuchten. Eine Portion Teig (Größe einer Kinderfaust) auf das Brett geben und mit dem Schaber glatt streichen. Das Ende des Bretts knapp über die Wasseroberfläche halten und

mit dem Schaber rasch kleine Stücke von dem Teig in das Wasser schieben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.

In einem anderen Topf wird die Butter zerlassen und das Mehl darin unter Rühren gebräunt. Aus den Linsen Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen und die Linsen samt Flüssigkeit zur braunen Mehlschwitze gießen. Mit Wein, Essig, Tomatenmark, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Saitenwürste darin erhitzen.

Die fertigen Spätzle unter heißem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Linsen und Spätzle getrennt servieren.

Tipp: Frische Petersilie über den Linsen gibt dem Gericht eine Kräuternote und ist dekorativ. Je nach Belieben kann nochmals mit Essig nachgewürzt werden

Tipp: Knoblauchzehen, die nur kurze Zeit mitgekocht werden sollen, lassen sich leicht entfernen, wenn man sie vorher auf einen Zahnstocher spießt.