

Linsen, Spätzle und Saitenwürste



Zutaten:

für 4 Personen

- 400 g Mehl (am besten Spätzlemehl)
- 4 Eier
- 2 TL Salz und etwas Muskatnuss
- 200 g braune getrocknete Linsen
- Je 100 g Sellerie, Karotten, Zwiebeln, klein gewürfelt
- Ca. 700 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 2 EL Rapsöl
- 25 g Butter
- 2 EL Tomatenmark
- Etwas Majoran und Petersilie
- 50 ml Apfelessig
- 4 Paar Saitenwürste



Zubereitung

Sellerie, Karotte und Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel in Öl und Butter 4 Minuten anschwitzen. Die Linsen und das Tomatenmark zugeben und 1 Minute rühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Nun ca. 35-45 Minuten sanft und mit Deckel köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran und Essig abschmecken. Vor dem Servieren die Petersilie zugeben. Saitenwürste in leicht gesalzenem Wasser langsam erhitzen (Nicht kochen).

Für die Spätzle das Mehl, Salz, Muskatnuss, ca. 100 ml Wasser und Eier in einer Schüssel vermengen und solange mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Den Spätzleteig portionsweise in die Spätzlepresse oder Spätzlehobel füllen und im kochenden Wasser garen bis diese oben schwimmen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, kurz in Butter schwenken und mit den Linsen und heißen Saitenwürsten servieren

