Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Linsentöpfle 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.