

Linseneintopf | Mettwurst

(4 Personen)



Eintopf

Zutaten

1,5 l	Rinderbouillon
240 g	Tellerlinsen
220 g	Zwiebel, gewürfelt
200 g	Suppengrün (Sellerie, Möhre, Porree), gewürfelt
120 g	Schweinespeck, gewürfelt
40 g	Kartoffel, gewürfelt
4 Stk.	Mettenden
0,001	Kräuteressig
10 g	Petersilie gezupft und gehackt
	Pflanzenöl
	Brot oder Baguette

Zubereitung

Den Speck im Kessel in Öl auslassen. Anschließend die Zwiebeln dazugeben und zusätzlich mit anschwitzen lassen. Dieses mit den Linsen ebenfalls durchführen und danach mit Wasser ablöschen. Die Mettenden separat in etwas Brühe köcheln lassen.

Ca. eine halbe Stunde vor Schluss die Kartoffeln, Möhren und Sellerie begeben und mit kochen. Alles mit dem Essig abschmecken, à la minute kurz vor dem Servieren den Porree unterheben und die Mettenden hinzugeben.

Anrichten

Zum Schluss den fertigen Linseneintopf mit gehackter Petersilie garnieren.