

Schwäbische Linsen mit Spätzle und Würstchen

Zutaten

4 Portionen

- 500g Spätzle (aus dem Kühlregal, oder selbst gemacht)
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Porree
- 2 Möhren
- 4 Scheiben (1/2 kleiner, 1/4 großer) Knollensellerie
- 300g Linsen, wenn möglich Alblinsen
- 300g geräucherter Speck
- 1L Gemüsebrühe
- 2 kleine Kartoffeln
- 8 Würstchen (Saitenwürstchen oder Wiener)
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Rotweinessig

Zubereitung

Die Linsen ein paar Stunden vor der Zubereitung in Wasser einweichen.

Den Speck und die Zwiebeln würfeln. Den Porree in Ringe und die Möhren in Scheiben schneiden. Den Sellerie fein würfeln.

Den Speck auslassen, anschließend die Zwiebeln mit anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Möhren, Porree und Sellerie hinzugeben und ein paar Minuten mit andünsten. Anschließend die Linsen abgießen und in den Topf geben. Alles mit der Brühe ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln reiben und hinzugeben, sodass die Masse andickt. Kurz bevor die Linsen gar sind, die Spätzle nach Packung garen und die Würstchen aufwärmen. Wenn die Linsen gar sind, mit den Gewürzen und dem Essig abschmecken.

Die Linsen mit den Würstchen und Spätzle anrichten.