

Linseneintopf

Zutaten

- 500g Linsen (über Nacht eingeweicht)
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Suppenwürfel
- 4-5 Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Paket durchgewachsenen Speck
- Mettwürstchen
- Kassler (Oberschale)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Senf
- Essig

Zubereitung

Den Speck im Topf anrösten. Die Zwiebel in mittelgroße Stücke schneiden. Wenn der Speck glasig ist, die Zwiebel dazugeben. Beides so lange rösten, bis die Zwiebeln leicht braun werden, und anschließend in einer Schüssel zwischenlagern.

Das Suppengrün fein würfeln (den Porree in Ringe). Die eingeweichten Linsen mit den Brühwürfeln und dem Suppengrün zum Kochen bringen. Die Kartoffeln würfeln.

Nach einigen Minuten das Speck/Zwiebelgemisch mit dazugeben. Das Kassler in Stücke schneiden und dazugeben. Die Suppe mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig abschmecken.

Kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Mettwürstchen anpieksen (damit sie nicht aufplatzen), und in der Suppe heiß werden lassen.