

LINSENEINTOPF

ZUTATEN:

250g Linsen (Pardina)
1 durchwachsenen Speck
2 große Kartoffeln
4-6 Mettenden
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
1 Schuss Essig
1L Gemüsebrühe
1 EL Senf
1 EL Petersilie
1 Zwiebel
Öl
opt: Salz, Pfeffer

Schritt für Schritt Anleitung:

Die Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Öl anbraten. Sobald die Würstchen schön scharf angebraten wurden, umfüllen und den Speck etwas einschneiden, in den Topf legen und ebenfalls anbraten.

Währenddessen die Möhren und den Sellerie in Würfel schneiden und zu dem Speck hinzugeben und weiter anbraten. Die Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dazugeben.

Immer wieder umrühren.

Mit einem Schuss Essig ablöschen und kurz verkochen lassen.

Die Gemüsebrühe hinzugeben und alles kräftig umrühren.

Im Anschluss den Senf zugeben.

Jetzt können die Linsen und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu gegeben werden und nun alles mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Während dem köcheln immer mal wieder den Schaum weg- bzw. abnehmen.

Nachdem alles fertig durchgegart ist, die Würstchen und die Petersilie hinzugeben und unterheben.

Den Speck herausnehmen. (Bei Bedarf klein schneiden und wieder Dazugeben)

TIPP: Da die Mettenden bereits viel Salz enthalten, würze ich nicht noch zusätzlich mit Salz. Deshalb unbedingt erst am Ende salzen, wenn ihr abgeschmeckt habt.

Jetzt kann angerichtet werden, lasst es Euch schmecken. ☺

Viele Grüße ☺
DaniLu