

Linsensuppe

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	80 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	15 Minuten
Stück:	-



... wahlweise *vegan, vegetarisch* oder mit *Speck*

Zutaten:

500g Tellerlinsen
400g Kartoffeln
100g Möhren
100g Knollensellerie
100g Lauch
1,2 Liter Gemüsebrühe
0,8 Liter Rinderbrühe/ Gemüsebrühe
2 Eßl Butterschmalz/Rapsöl

2 Eßl. Aceto Balsamico
2 Eßl. Weißweinessig
2 Teel. Zucker

Optional: 400g Speck/Bacon

Zubereitung:

1. Linsen waschen und in 1,2 Liter Gemüsebrühe ca. 25-30 Minuten kochen.
2. Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln in klitzekleine Würfel schneiden (Kantenlänge ca. 5mm)
3. Wird die Suppe mit Speck gekocht, dann den Speck ebenfalls in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Den Speck im Topf auslassen und leicht anbraten, die Würfel herausnehmen und in dem ausgelassenen Speck das Gemüse anschwitzen.
4. Für die vegetarische/vegane Variante das Öl oder Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.
5. Das Gemüse mit 0,8 Liter Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
6. Linsen dazu geben, mit Salz und Essig abschmecken.
7. Bis zum gewünschten Gargrad weiter köcheln lassen.
8. Die Suppe ist erst richtig sämig, wenn sie 12-24 steht.

Tipps und Hinweise:

Dazu passen natürlich hervorragend Wiener Würstchen oder auch einfach ein Stück Baguette Brot. Wenn die Suppe am nächsten Tag zu dickflüssig ist, einfach etwas Brühe zufügen. Der Knollensellerie kann auch gegen Stangensellerie ausgetauscht werden.

Wem die Tellerlinsen beim Kochen zu weich werden, kann auf Pardina Linsen zurückgreifen. Sie haben den gleichen Geschmack fallen aber nicht so auseinander. Sehr lecker ist auch eine Mischung aus beiden Sorten.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de