

Linsen-Eintopf mit Kasseler

 happy-mahlzeit.com/2019/11/12/linsen-eintopf-mit-kasseler/

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Tellerlinsen mit etwa 25 Minuten Garzeit
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zwiebeln
- 2 Nelken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Majoran
- 1 Bund Suppengemüse, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel, Lauch
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g durchwachsener Speck
- 150 g Kasseler-Aufschnitt in dünnen Scheiben
- 20 g Butter
- 4 große Scheiben Bauernbrot
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer aus der Gewürzmühle
- Zucker
- Weißweinessig

Zubereitung:

Die Linsen in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt aufkochen. 1 Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Die Knoblauchzehe schälen. Zwiebel, Lorbeer, Knoblauch und Majoran zu den Linsen geben und 15 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die 2. Zwiebel schälen und würfeln. Vom Suppengemüse den Sellerie, die Karotten und die Petersilienwurzel putzen, waschen und klein würfeln. Den Speck würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen, bis er schön knusprig ist. Das gewürfelte Gemüse zufügen und anschwitzen. Nun das Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Alles zu den Linsen geben und weiter kochen lassen.

Den Lauch putzen, waschen und längs in etwa 10cm lange Stücke schneiden. Den Kasseler ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Linsen-Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzig abschmecken.

Die gespickte Zwiebel, den Knoblauch und den Majoran vor dem Servieren entfernen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und je eine Portion Kasselerstreifen und Lauch darauf verteilen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit jeweils einer Scheibe

Brot servieren.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Margie Kinsky

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2012