

„Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle“ à la Anita und Alexandra Hofmann

KOCH/KÖCHIN

Anita und Alexandra Hofmann

Linsen mit Spätzle sind nicht nur ein echter Klassiker der Schwäbischen Küche. Für Anita und Alexandra Hofmann steckt hinter dem Klassiker ein ganz besonderes Gericht mit Geschichte.

Zutaten:

Für die Linsen:

- 400 g Alb-Linsen
- 2 kleine Zwiebeln
- 200 g Speckwürfel
- 120 g geräucherter Speck (1 Scheibe)
- 40 g Schweineschmalz
- 40 g Mehl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Essig
- 1 Lorbeerblatt
- etwas gemahlene Nelke
- etwas gekörnte Brühe
- 4 Paar Saitenwürstle/Wiener Würstchen

Für die Spätzle:

- 1 kg Mehl
- 200 g Grieß (fein)
- 4 Eier
- 2 gest. TL Salz
- 1 Tasse Wasser

Zubereitung:

1. Vorbereitung Linsen und Spätzle: Linsen waschen, im Topf Wasser, Linsen und eine Scheibe Speck aufkochen und dann 30 Minuten köcheln lassen, nicht salzen (Wassermenge ca. 2 cm über Linsen, Wasser bei Bedarf nachgießen)! Wasser (für die Spätzle) in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

3. **Zubereitung Spätzleteig:** Aus Mehl, Eier und Grieß einen festen Teig mit dem Mixer/Rührgerät schlagen, bis der Teig blasen wirft. Mehl und Grieß nach Gefühl nach und nach hinzufügen, bis ein fester zäher Teig entsteht (Mehl/Gries im Verhältnis: 80/20).

4. **Zubereitung der Linsen-Soße und Würstchen:** Wenn die Linsen weich und gar sind, ca. 500 ml Linsen-Wasser in ein Gefäß abgießen und für die Soße aufheben, in einem Topf ca. 2 EL Schmalz erhitzen, Zwiebelwürfel und Speckwürfel gut andünsten, braun werden lassen und ständig mit dem Kochlöffel umrühren. 40 g Mehl hinzugeben und einrühren - mit einem Schuss kaltem Essig ablöschen und mit dem Schneebesen umrühren.

5. 500 ml heiße Linsenbrühe nach und nach dazu geben und köcheln lassen und die Linsen in den Topf geben . Ein Lorbeerblatt hinzufügen. Mit einer Prise gemahlener Nelken, Pfeffer, Salz und gekörnter Brühe abschmecken. Eine Scheibe geräucherten Bauchspeck in die Linsen geben und in der Linsensoße leicht köcheln lassen. Wiener Würstchen zu den Linsen mit Soße legen oder in einem separaten Topf mit Wasser erhitzen.

6. **Kochen der Spätzle:** Den Spätzleteig mit einer Spätzlepresse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Spätzle nach einmaligem Aufkochen mit einem Drahtschöpfer aus dem Wasser nehmen, in kaltem Wasser kurz abschrecken und in ein Sieb schütten. Danach in eine Schüssel geben.

7. **Anrichten:** Spätzle auf einem großen Teller anrichten, daneben die Linsen mit den Würstchen. Guten Appetit