



# Linseneintopf, klassisch

fuer 4 Personen

## Zutaten

- 1 Bund Suppengruen
- 1 Stueck/e Essig
- 1 Stueck/e Majoran
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 1 Stueck/e Thymian
- 1 Stueck/e Zwiebeln, weiss
- 2 Stueck/e Lorbeerblatt
- 300 g Linsen
- 350 g Speck, durchwachsen
- 450 g Kartoffeln
- 6 Stueck/e Wuerstchen, Frankfurter

Linsen mit 1,5l Wasser  $\frac{1}{4}$ ber Nacht einweichen.  
Gem $\frac{1}{4}$ se klein schneiden.

Mit 1,2l Einweichwasser die Linsen, den Speck und die Gew $\frac{1}{4}$ rze zum Kochen bringen, bei milder Hitze ca. 40 Min. k $\frac{1}{4}$ cheln lassen, dann das Gem $\frac{1}{4}$ se (ohne Kartoffeln) beif $\frac{1}{4}$ gen, weitere 20 Min. k $\frac{1}{4}$ cheln lassen, dann die Kartoffeln dazugeben und nochmals 20 Min. k $\frac{1}{4}$ cheln lassen.

Ca. 10 Min. vor Ende die klein geschnittenen W $\frac{1}{4}$ rstchen dazu geben.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Zucker und Essig servieren.