



Linseneintopf nach Utes Art

fuer 5 Personen

Zutaten

Butterschmalz
Pfeffer
Salz
0,25 Knolle/n Sellerie
1 Bund Petersilie, krause
1 l Fond, Kalbs-
1 Stange/n Porree
1 Tl Essig, Balsamico
100 g Speck, fett
11 Zehe/n Knoblauch
2 Tomaten
2 Zwiebeln, weiss
2 El Essig
2 Scheibe/n Schweinebauch
2 Stueck/e Mettwurst
2 Stueck/e Moehren
250 g Linsen
4 Stueck/e Bockwurst
750 g Kartoffeln

Linsen waschen, eine halbe Stunde in handwarmem Wasser einweichen und anschl. abgießen.
Zwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden.

Einen großen Topf kräftig erhitzen und den Bauchspeck, ohne zusätzliches Fett, von beiden Seiten kräftig anbraten. Etwas Butterschmalz hinzu geben und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch in den Topf geben und die Scheiben bräunlich anrösten lassen. Einen Teelöffel Zucker und einen Teelöffel Balsamico hinzu geben und kurze Zeit miterhitzen.

Jetzt zunächst die Zwiebeln hinzu geben und glasig anschwitzen. Anschließend die Möhren, den Lauch und den Sellerie dazu und ebenfalls mitdünsten lassen. Mit wenig Salz würzen. Einen Liter Fond und einen Liter Wasser in den Topf geben und aufkochen lassen. Jetzt zunächst die abgetropften Linsen hinzugeben und wieder aufkochen lassen.

Die Tomaten vom Stielansatz befreien, achteln und in den Topf geben. Schließlich die beiden Mettwürste mit in den Topf legen und das Ganze bei schwacher Hitze ungefähr 20 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Jetzt die Kartoffeln in den Topf geben und die ganze Suppe für ungefähr 20 Minuten weiter köcheln lassen.

Den Speck in feine WÄ¼rfel schneiden und in einer Pfanne auslassen und anrÄ¼sten. Die Bockwurst in Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz schwenken. Den gesamten Inhalt der Pfanne in die Suppe geben. Die Mettwurst und den Schweinebauch aus dem Topf nehmen.

Die Mettwurst auf einem Teller in Scheiben schneiden, sodass der Sud aufgefangen wird. Wurst und Sud zur Suppe geben. Der Schweinebauch kann ebenfalls klein geschnitten und wieder in die Suppe gegeben werden.

Die Suppe mit Pfeffer, Salz, WeiÄweinessig und etwas Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzugeben.