

# Omas Linsen mit Spätzle und Butterbrösel

## Für zwei Personen

### Für die Linsen:

175 g rote Linsen	1 kleine Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter
1 EL Tomatenmark	375 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein
2 EL weißer Balsamicoessig	3 EL Kräuteressig	1 EL Orangenmarmelade
1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

### Für die Spätzle:

2 Eier	100 g Mehl	25 g Grieß
1 TL Salz	Salz	

### Für die Butterbrösel:

40 g Semmelbrösel	15 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

### Für die Garnitur:

1 Orange, Abrieb

### Für die Linsen:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf in  $\frac{1}{2}$  EL Butter andünsten. Linsen dazugeben, umrühren und mit Gemüsefond und 75 ml Weißwein aufgießen. Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen bis die Linsen weich, aber noch etwas bissfest sind.

Die restliche Butter zerlassen und das Mehl einrühren. Unter Rühren, am besten mit einem Schneebesen, eine helle Mehlschwitze herstellen. Den Topf vom Herd ziehen und den restlichen Wein unter Rühren einarbeiten.

Wenn der ganze Wein unter die Mehlschwitze gerührt wurde, wird die Mischung in die Linsen eingerührt und kurz aufgekocht.

Mit Tomatenmark, Balsamico- und Kräuteressig, Orangenmarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Spätzle:

Mehl, Gries und Salz vermengen. Die Eier und 125 ml Wasser mit einem Kochlöffel in das Mehl einrühren, bis sich am Schüsselrand Blasen zeigen. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Mit Hilfe eines Spätzlebrettes und einem Messer den Teig in kochendes Salzwasser hobeln. Wenn alle Spätzle im Wasser sind ca. 5 Minuten warten bis das Wasser einmal aufkocht. Die Spätzle dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit heißem Wasser abspülen, damit sie nicht gleich auskühlen.

### Für die Butterbrösel:

Petersilie fein hacken. Öl und Butter in einer Pfanne zerlassen.

Semmelbrösel hinzugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit einer Prise Salz und Petersilie, ohne Hitze, vermengen.

### Für die Garnitur:

Etwas Schale der Orange reiben und mit Hilfe eines Zestenreißers große Zesten abziehen.

Linsen auf Tellern anrichten und Spätzle in einer Straße auf den Linsen anrichten. Mit Butterbröseln, Orangenabrieb und Orangenzesten garniert servieren.

Anton Schweizer am 16. Oktober 2023