

Linsen-Suppe mit Chorizo und selbstgebackenem Brötchen

Für zwei Personen

Für die Linsensuppe:

1 mehligk. Kartoffeln	2 festk. Kartoffeln	1 Tasse schwarze Belugalinsen
1 Bund Suppengemüse	1 spanische Paprika-Chorizo	2 Scheiben fetter Speck
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ l Gemüsefond	2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren	1 Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
grober, mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

Für die Brötchen:

250 g Vollkorn-Weizenmehl	15 g frische Hefe	1 TL Kräutersalz
2 EL Butter	Meersalz	

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brötchen Hefe in einer Schüssel mit 180 Milliliter lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefewasser und Kräutersalz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwas Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen. Teig zu einer dicken Rolle von vier bis fünf Zentimeter Durchmesser formen. Mit einem feuchten Messer in vier bis sechs Teile schneiden. Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für etwa 20 Minuten backen. Die Brötchen anschließend mit einem Schälchen Butter und Meersalz reichen.

Für die Suppe die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Speck und die Chorizo klein schneiden, Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Das Suppengemüse waschen und klein schneiden. Die Belugalinsen waschen und beiseite stellen. In einem großen Topf mit Butterschmalz die Zwiebel glasig dünsten und den Speck hinzugeben. Das Suppengemüse und die Kartoffeln dazugeben, kurz mit anbraten, die Linsen beifügen und mit Gemüsefond ablöschen. Die Petersilie, die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Linsensuppe mit Chorizo und selbstgebackenem Brötchen auf Tellern anrichten und servieren.

Ralph Morgenstern am 14. November 2016