

Linsen-Eintopf mit Salzkartoffeln und Speck

Für zwei Personen

Für den Linseneintopf:

250 g Tellerlinsen	1 Karotte	1 Lauch
1 Staudensellerie, mit Grün	$\frac{1}{2}$ Sch. geräuch. Speckschwarte	1 L Gemüsefond
60 ml Weißweinessig	5 TL Tomatenmark	5 TL Senf
1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Salzkartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	1 EL Butter	Salz
---------------------	-------------	------

Für den Speck:

$\frac{1}{2}$ Sch. geräuch. Speckschwarte

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Für den Linseneintopf:

Die Tellerlinsen in einen Topf geben und mit 500 ml Fond zum Kochen bringen. Speckschwarte mit reinlegen und mitkochen lassen. Lauch putzen und in schmale Halbringe schneiden. Karotte schälen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden. Lauch und Karotte in einem separaten Topf mit etwas Öl anschwitzen. 1 TL Tomatenmark zum Gemüse geben und ebenfalls kurz mit andünsten. Etwa 10 cm vom gewaschenem Staudensellerie in kleine Stückchen schneiden und mit Karotten und Lauch zu den Linsen geben. Selleriegrün für die Garnitur zur Seite legen. Thymian und Majoran in den Topf geben, mit restlichem Fond aufgießen und 25 Minuten köcheln lassen. Nach und nach übriges Tomatenmark, Senf und Weißweinessig dazugeben. Kurz vor dem Servieren Speckschwarte und Kräuter herausnehmen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten vierteln. In gesalzenem Wasser garen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für den Speck:

Speckschwarte in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Carmen Kraus am 09. Oktober 2023