

Spätzle mit Linsen und Wiener Würstchen

Für zwei Personen

2 Wiener Würstchen	1 mehligk. Kartoffel	50 g Bauchspeck, geräuchert
150 g rote Linsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
3 Eier	2 Zweige Thymian	200 g Mehl
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	150 ml trockener Rotwein
500 ml Gemüsefond	2 EL Essig	Salz, Pfeffer

Das Suppengemüse fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein schneiden. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In einem Topf einen Esslöffel Butterschmalz zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend die Linsen zugeben und mit dem Rotwein und dem Gemüsefond auffüllen. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und dazugeben. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und leicht köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Den Thymian klein schneiden und dazugeben. Das Suppengrün dazugeben und garen. Mit Salz, Pfeffer und dem Essig abschmecken. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf zwei Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend abgießen. Die Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwenken. Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen. Die Linsen und die Spätzle auf einem Teller anrichten. Die Würstchen dazugeben und servieren.

Stefan Stroebel am 01. Juli 2013