

Linsen-Eintopf mit Badischen Mini-Wienerle

Für 4 Personen

300 g grüne Berglinsen	3 Schalotten	3 EL Butter
1l Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Bauchspeck	Salz, Pfeffer	1 Stange Lauch
80 g Sellerie	1 Karotte	1 Thymianzweig
100 ml Geflügeljus	Balsamico-Essig	100 g Butter
1 Bund Blattpetersilie	12 Stück Mini-Wiener	

Die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden. 2 EL Butter in einem Topf zergehen lassen, Schalotten darin anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit mehr als der Hälfte des Geflügelfonds aufgießen. Lorbeerblatt, Knoblauch und den Speck zu den Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde weich kochen, dazwischen immer wieder etwas Geflügelfond angießen. Anschließend 3 Schöpflöffel Linsen entnehmen und mit dem restlichen Fond zu einem Püree mixen. Lauch, Sellerie und Karotte putzen bzw. schälen und fein würfeln, in einem Topf mit 1 EL Butter mit Thymian, Salz und Pfeffer anschwitzen und mit etwas Geflügeljus ablöschen. Dann dieses Gemüse zusammen mit den pürierten Linsen zu den übrigen Linsen geben und vermengen und mit Geflügelbrühe bzw. -jus zur richtigen Konsistenz bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Balsamico-Essig je nach Säurebedarf und Geschmack zugeben. Die Butter für die Nussbutter in einem Topf braun schmelzen. Blattpetersilie fein hacken. Eintopf mit Nussbutter abschmecken, Petersilie über den Eintopf streuen. Die Wiener Würstchen erwärmen, in den Teller geben und den Linseneintopf eingießen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Dezember 2009