

Linsen-Eintopf mit Kasseler

Für vier Personen

250 g Teller Linsen	1 Lorbeerblatt	2 Zwiebeln
2 Nelken	1 Knoblauchzehe	2 Stiele Majoran
1 Bund Suppengemüse	1 Esslöffel Tomatenmark	50 g Speck, durchwachsen
150 g Kasseler Aufschnitt	20 g Butter	4 Scheiben Bauernbrot, groß
0,5 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	Zucker, Weißweinessig

Die Linsen in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt aufkochen. Eine Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Die Knoblauchzehe schälen. Zwiebel, Lorbeer, Knoblauch und Majoran zu den Linsen geben und 15 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die zweite Zwiebel schälen und würfeln. Vom Suppengemüse den Sellerie, die Karotten und die Petersilienwurzel putzen, waschen und klein würfeln. Den Speck würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen, bis er schön knusprig ist. Das gewürfelte Gemüse zufügen und anschwitzen. Nun das Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Alles zu den Linsen geben und weiter kochen lassen. Den Lauch putzen, waschen und längs in etwa zehn Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Kasseler ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linsensuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzig abschmecken. Die gespickte Zwiebel, den Knoblauch und den Majoran vor dem Servieren entfernen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und je eine Portion Kasselerstreifen und Lauch darauf verteilen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit jeweils einer Scheibe Brot servieren.

Horst Lichter am 17. November 2012