

# Linsen-Eintopf

## Für 6 Personen:

250 g Linsen, getrocknet	Wasser	750 g Kartoffel
2 große Möhre	1 Stange Lauch	1/4 Knolle Sellerie
2 Tomaten	2 Zwiebeln, weiße	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie	2 Scheiben Schweinebauch	1 L Bratenfond
4 Bockwürste	100 g Speck, fetter	2 EL Weißweinessig
2 Mettwürste	n. B. Zucker	1 TL Balsamico
Butterschmalz	Salz und Pfeffer	

Die Linsen waschen, für eine halbe Stunde in handwarmem Wasser einweichen und anschließend abgießen. Zwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Hierzu die Möhren der Länge nach vierteln und in Stücke von ungefähr einem halben Zentimeter schneiden. Das restliche Gemüse in einer ähnlichen Größe vorbereiten.

Einen großen Topf kräftig erhitzen und den Bauchspeck, ohne zusätzliches Fett, von beiden Seiten kräftig anbraten. Etwas Butterschmalz hinzugeben und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch in den Topf geben und die Scheiben bräunlich anrösten lassen. Einen Teelöffel Zucker und einen Teelöffel Balsamico hinzugeben und kurze Zeit miterhitzen.

Jetzt zunächst die Zwiebeln hinzugeben und glasig anschwitzen.

Anschließend die Möhren, den Lauch und den Sellerie dazu und ebenfalls mitdünsten lassen. Mit wenig Salz würzen. Einen Liter Fond und einen Liter Wasser in den Topf geben und aufkochen lassen. Jetzt zunächst die abgetropften Linsen hinzugeben und wieder aufkochen lassen.

Die Tomaten vom Stielansatz befreien, achteln und in den Topf geben.

Schließlich die beiden Mettwürste mit in den Topf legen und das Ganze bei schwacher Hitze ungefähr 20 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Jetzt die Kartoffeln in den Topf geben und die ganze Suppe für ungefähr 20 Minuten weiter köcheln lassen.

Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen und anrösten. Die Bockwürste in Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz schwenken. Den gesamten Inhalt der Pfanne in die Suppe geben. Die Mettwürste und den Schweinebauch aus dem Topf nehmen.

Die Mettwürste auf einem Teller in Scheiben schneiden, sodass der Sud aufgefangen wird. Wurst und Sud zur Suppe geben. Der Schweinebauch kann ebenfalls klein geschnitten und wieder in die Suppe gegeben werden.

Die Suppe mit Pfeffer, Salz, Weißweinessig und etwas Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzugeben. Die Linsensuppe kann gut am Vortag vorbereitet werden, da sie nach dem Aufwärmen am nächsten Tag noch besser schmeckt.

NN am 29. Oktober 2021