

Linsen-Suppe mit krossem Schinken-Crumble

Für 4 Personen

150 g Tellerlinsen	Wasser	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{4}$ k. Selleriekrolle	2 Karotten
1 Pastinake	1 EL Butter	3 EL Mehl
Pfeffer	25 ml Olivenöl	75 ml Rotwein
1 l Gemüsefond	1 Prise Kümmel	84 g Knochenschinken
2 Kartoffeln, vorw. festk.	25 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel
1 Schuss Apfelessig	25 ml Sojasauce	Salz

Linsen am Vortag mit der dreifachen Menge Wasser einweichen.

Ofen auf 110°C Umluft vorheizen.

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Karotten und Pastinake schälen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und Sellerie, Karotten und Pastinake in Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben, erhitzen, Zwiebelwürfel dazugeben und für wenige Minuten andünsten.

Unter ständigem Rühren das Mehl und den Knoblauch in den Topf zu den Zwiebeln geben, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Mit Pfeffer würzen und unter stetem Rühren leicht braun werden lassen.

Olivenöl in einem anderen Topf erhitzen.

Sellerie, Pastinake und Karotten in das Olivenöl geben.

Wenn das Mehl braun geworden ist, mit dem Rotwein ablöschen und Brühe dazugeben.

Das Einweichwasser der Linsen abschütten und die Linsen in die Brühe geben.

Kümmel mörsern und zu Sellerie, Pastinake und Karotten in den Topf geben.

Bleche mit Backpapier auslegen und die Scheiben westfälischen Knochenschinken einzeln darauf auslegen. Dann für 30 Minuten im Backofen trocknen lassen.

Kartoffeln und Ingwer schälen. Die Kartoffeln würfeln, den Ingwer reiben und zusammen mit Sellerie, Karotten und Pastinake zu den Linsen in die Brühe geben.

Den Eintopf etwa 30 Minuten kochen lassen bis die Linsen weich sind.

Liebstöckel hacken und zur Suppe geben.

Suppe mit einem Schuss Apfelessig und nach Belieben Sojasauce und Salz abschmecken.

Den Schinken aus dem Ofen nehmen und fein hacken.

Den Eintopf mit frischem Liebstöckel und Schinkenchips bestreut servieren.

Björn Freitag am 21. November 2025