



linseneintopf mit speck und würstl

zutaten

200 g Karotten
1 Stange Lauch
250 g Sellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g durchwachsener Speck
3 EL Olivenöl
200 g Berglinsen
2 Blätter Lorbeer
1 l Gemüsebrühe
etwas Weißwein- oder Apfelessig
Zucker, Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
4 Wiener Würstl



zubereitung

Karotten, Lauch und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Speck ebenfalls würfeln und im heißen Olivenöl anbraten. Nun zuerst die Zwiebel- und Knoblauchwürfel und dann die Gemüsewürfel zufügen und glasig dünsten.

Linsen abspülen, zusammen mit den Lorbeerblättern unterrühren, mit Gemüsebrühe aufgießen. Aufkochen lassen und die Linsen ca. 35 Minuten weichkochen. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Schuss Essig abschmecken.

Zum Schluss die Würstl entweder ganz oder in Scheiben geschnitten zufügen und in der Flüssigkeit erwärmen.

Mit gehackter Petersilie garnieren.