



Linseneintopf nach Großmutter's Rezept

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 150 g Linsen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 180 g Speck
- 7-10 kleine Kartoffeln
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 EL Essig
- etwas Olivenöl
- Prise Zucker
- 1 L Hühnerbrühe
- Salz & Pfeffer
- 3 Wiener Würstchen

Zubereitung

1. Den Speck im Kochtopf mit etwas Öl anschwitzen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Würfel schneiden und hinzugeben. Karotten, Sellerie und/oder Pastinake aus dem Suppengrün klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit einer Prise Zucker verfeinern und 1-2 Minuten anschwitzen lassen.
2. Währenddessen die Kartoffeln in kleine Würfel und den Porree in grobe Ringe schneiden, dann ebenfalls in den Topf geben. Alles mit Gemüsebrühe auffüllen und den Kreuzkümmel einrühren. Die Linsen hinzufügen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.
3. Das Selleriekraut aus dem Suppengrün hacken, die Würstchen in Scheiben schneiden und beides zum Eintopf geben. Mit Essig abschmecken und anschließend servieren. Guten Appetit!

KOCHTOPF HOCH



Teile dieses Rezept gratis
mit Freunden und Bekannten
per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
Omas REZEPTE