Kochwerkstatt Wiesbaden

Rezept für einen deftigen Linseneintopf aus unserem Kochkurs – Oma’s Küche

Zutaten:

- 150g Linsen
- 100g Kartoffeln
- 50g Sellerie
- 50g Möhren
- 50g Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- 3 El Essig
- 5 Scheiben Speck
- 2 Mettenden
- 300ml Fleischbrühe
- Salz
- Muskatnuss
- ½ Bund Frischen Majoran
- 1 El getrockneter Liebstöckel
- 1 Gemüsezwiebel

Zubereitung:

Zunächst alle Zutaten in feine Würfel schneiden.

Speck, Mettenden und Zwiebeln in einem Topf anbraten.

Das Gemüse zugeben und kurz mit anschwitzen.

Linsen, Lorbeerblatt und Fleischbrühe zugeben und Linsen weich kochen.

Den Eintopf mit Essig, Salz, Liebstöckel und etwas Muskatnuss abschmecken.

Gehackten Majoran zugeben und servieren.

(Optional)

Kurz vor Garzeitende geschnittene Frankfurter Würstchen zur Suppe geben

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82