

Linsen mit Spätzle



Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Jettinger Linsen von den Höhenhöfen
- 2 Zwiebeln & 3 große Karotten
- 3 mehlig kochende Kartoffeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Glas Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g Schweinebauch
- Pfeffer und Salz, ca. 2 EL Essig
- 4 Paar Saiten (Wiener Würstchen)



Zubereitung

- Die Linsen ein bis zwei Stunden in reichlich Wasser einweichen, dann abschütten und gut durchspülen.
- In der Zwischenzeit Karotten und die rohen Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln, Zwiebeln schälen und fein schneiden.
- Den Schweinebauch im Topf gut anbraten und auslassen, danach herausnehmen und auf einem Teller ruhen lassen.
- Das vorbereitete Gemüse und die Zwiebeln in den Topf geben und durch das vorhandene Fett des Bauches anschwitzen und mit Rotwein und/oder Brühe ablöschen.
- 20 Minuten köcheln lassen bis die Karotten und Kartoffeln weich sind, danach die eingeweichten und gewaschenen Linsen in den Topf geben und unterrühren.
- Alles aufkochen und ca. 20 - 30 Minuten leicht köcheln lassen, je nach gewünschter Bissfestigkeit der Linsen.
- Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, Bauch und Saiten mit in den Topf geben.