HERZHAFT & WÜRZIG

Omas Linseneintopf

Deftig, sättigend und für den großen Topf · 6 Portionen

Zutaten

Für 6 Portionen

250 g Pardina-Linsen

1,5 Liter Wasser, zum Aufgießen

2 Möhren

1 Stange Lauch

1 Stück Knollensellerie

½ Bund glatte Petersilie

250 g Dörrfleisch

1 EL Salz

3 Prisen Pfeffer

5 Kartoffeln

6 Mettwürstchen

Dazu passt

Nach Belieben ein Schuss Essig in die Suppe geben und Bauernbrot mit Butter dazu reichen.

Zubereitung

1. Linsen aufsetzen
   Linsen in einen großen Topf geben und mit 1,5 Litern Wasser bedecken. Langsam zum Kochen bringen und zwischendurch umrühren.

2. Gemüse und Fleisch zugeben
   Möhren und Knollensellerie schälen und klein würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine halbe Ringe schneiden. Petersilie fein hacken. Gemüse und Dörrfleisch zu den Linsen geben. Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen.

3. Wasser prüfen
   Zwischendurch immer wieder umrühren und prüfen, ob noch genug Wasser im Topf ist. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

4. Würzen und weiterköcheln
   Sobald die Linsen weich sind und anfangen zu zerfallen, mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 20 Minuten köcheln lassen.

5. Kartoffeln garen
   Kartoffeln schälen, klein würfeln und in die Suppe geben. Etwa 15 Minuten mitkochen, bis sie weich sind.

6. Würstchen erwärmen
   In einem separaten Topf etwas Wasser erhitzen und die Mettwürstchen darin erwärmen.

7. Abschmecken und servieren
   Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den heißen Mettwürstchen servieren.

8. Nach Wunsch verfeinern
   Wer mag, gibt am Tisch einen Schuss Essig dazu. Bauernbrot mit Butter passt ebenfalls dazu.