

Linsen für Gemüse, Eintopf oder Salat

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 449

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Linsen	250 Gramm	siehe Zubereitung
Karotte	1 Stück	groß
Petersilienwurzeln	2 Stück	mittel
Sellerieknolle	75 Gramm	
Stangensellerie	2 Stangen	
Lorbeerblatt	0	
Zwiebel	1 Stück	mittelgroß
Liebstöckel	0	nach Geschmack
Pfeffer aus der Mühle	0	
Salz	0	
Wammerl	0	nach Geschmack
Nelken	2 Stück	
Knoblauch	2 Zehen	für Eintopf
Olivenöl	0	
Balsamicoessig	0	

Zubereitung

1. Die Linsen, wenn man möchte, einweichen. Bei guten Linsen nicht nötig.

2. Das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem kleingeschnittenen Wammerl in Olivenöl anbraten. Die gut abgetropften Linsen dazu geben, kurz mit anlaufen lassen, dann die Gewürze und Kräuter zugeben und mit Wasser kanapp bedecken. Ca 25-30 Minuten köcheln lassen. Salzen und gut pfeffern (Sarawak aus der Mühle).

Hinweise und Tipps:

Gemüse - etwas weniger Flüssigkeit zugeben. Je nach Gericht Wammerl weglassen und vor dem Servieren leicht mit Balsamico abschmecken.

Suppe: Etwas mehr Flüssigkeit und am Ende etwas Wurst (Salsiccia, Wiener, Cotecchino) kleinschneiden und heiß werden lassen. Schmeckt auch mit gekochtem, geräuchertem Wammerl.

Salat: Eher etwas kürzer und knackiger kochen, Kochsud am Ende abgießen und mit etwas weniger Gemüse. Dafür die kleingeschnittenen Gemüse kurz blanchieren und am Ende untermischen. Mit etwas Balsamico würzen. Passt von gebratenen Wachtel, Ente bis zu Backhendl-Brust.

Linsen: Kleine, grüne Puy-Linsen, Berglinsen, Alb-Leisa Späth 2 "Die Kleine" sind festkochend, Tellerlinsen oder Späth 2 sind "mehlig" kochend. Erste Gruppe für Salat, aber auch sonst, vielleicht mit Ausnahme von Linsen für Spätzle die kleinen nehmen.



Notizen
