



Rubrik: aus Topf und Pfanne

Herzhafte Linsen mit Knackwurst

Aus meiner Kinderzeit ist mir ein besonders schmackhaftes Gericht in Erinnerung geblieben und ich konnte schon einige fleißige Esser für diese Variante mit Linsen begeistern. Dabei ist die Zubereitung ein Kinderspiel, denn dieses Gericht benötigt außer den Zutaten keine Gewürze.

Hier die Zutaten:

ca. 600g Knackwurst (mit Kümmel)

ca. 650g Kartoffeln

ca. 250g Linsen

und ca. 2 Liter Wasser

Die Knackwurst nehme ich ca. 2-3 Tage vorher aus der Verpackung und lasse sie abtrocknen. So lassen sich die Würste besser schneiden und der Geschmack intensiviert sich noch. Schneidet die Knackwurst in Stücke, nicht zu klein und nicht zu groß. Ich halbiere die Würste, schneide dann jede Hälfte 3x längs durch und dann in Stücke. Nehmt einen ausreichend großen Topf. Dieser muss die gesamten Zutaten aufnehmen können.

Vergesst dabei nicht, dass die Linsen noch quellen. Gebt die geschnittene Knackwurst in den Topf und lasst sie bei mittlerer Hitze aus. Ihr benötigt hierzu keine Zugabe von Öl, das Fett der Wurst ist vollkommen ausreichend. Die Wurststücke sollten leicht gebräunt sein, aber nicht übermäßig gebraten werden. Das Auslassen erzeugt zusätzliche Röstaromen. Wenn die Knackwurst schön ausgelassen und gebräunt ist, gebt ihr das Wasser und die Linsen dazu. Bitte beachtet die Garzeit und eventuelle Einweichzeit der verwendeten Linsen. Ich verwende am liebsten Würzener "Feine Linsen". Die Linsen müssen nicht vorher quellen und haben so eine Garzeit von ca. 45 Minuten. In der Zwischenzeit könnt ihr die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Nachdem die Linsensuppe aufgeköchelt ist, lasst ihr sie ca. 30 Minuten bei wenig Hitze, unter gelegentlichem Umrühren köcheln. Nun gebt ihr die Kartoffeln zur Linsensuppe.

Wie schon bisher, lasst die Suppe bei wenig Hitze weiter köcheln.

Nach weiteren 20-30 Minuten sollten die Kartoffeln und die Linsen gar sein. Wer mag kann die Suppe noch süß-sauer abschmecken.

Ich mag die Linsensuppe allerdings einfach so wie sie ist.

Allein die Zutaten erzeugen ein außergewöhnliches, intensives Aroma, dass keiner weiteren Würzung bedarf. Lasst es euch schmecken und wundert euch nicht, wenn eure Gäste einen Nachschlag verlangen.

Mein Rezept ist schon eine ordentliche Menge.

Im Kühlschrank könnt ihr die Linsensuppe noch einige Tage aufbewahren.

So zieht die Suppe noch einmal durch und der Geschmack wird noch runder und intensiviert sich.

Wenn etwas übrig bleibt kann es ruhig eingefroren werden.

So ist die Linsensuppe viele Wochen haltbar und kann ganz leicht wieder aufgewärmt werden, ohne dass der Geschmack verloren geht oder die Konsistenz leidet.

