

Klassische Linsensuppe

wie von Oma

- ¾ l Rindfleischfond
- 500 g Kartoffeln
- 250 g durchwachsenen Speck
Wer kein Schweinefleisch isst,
lässt den Speck einfach weg
- 3 Wienerwürstchen –
wir nehmen die aus Putenfleisch
- 3 Salsicciawürstchen –
und auch hier nehmen wir die
aus Putenfleisch
- ¼ frische Sellerieknolle
- 1 Stange Porree
- 2 gr. Möhren
- 2 gr. Zwiebeln
- 3 gr. Tomaten
- 1 l Wasser
- 5 EL Aceto Balsamico
- braunen Zucker & Salz & Pfeffer
- je 1 EL Olivenöl + Butter
- 1 Bund Petersilie (klein gehackt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Crème
frâiche

Zutaten

Alle Gemüse waschen, schälen, putzen und in Würfel (Sellerie & Kartoffeln) & Scheiben (Lauch & Möhren) schneiden. Zwiebeln & Knoblauch in kleine die Tomaten in größere.

Den Speck anbraten oder nur Öl und Butter erhitzen, mit dem Zucker karamellisieren, den Balsamico unterrühren und alle Gemüse, bis auf die Kartoffeln und die Tomaten dazu geben. Durchrühren und mit Fond und Wasser auffüllen.

Nun die Linsen hineinrühren und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Dann kommen die Kartoffeln und die auf Scheiben geschnittenen Würstchen dazu. Salzen und pfeffern und alles bei geschlossenem Deckel etwa 20 Min. köcheln. Die Suppe heiß servieren. Wer mag rührt sich einen Klecks Crème fraîche hinein und streut Petersilie darüber. Dazu schmeckt Baguette perfekt.



Weils nicht nur lecker schmeckt, sondern auch spannend ist – hier schon ein Auszug aus dem nachfolgenden Buch in Form von zwei Rezepten zu Linsensuppen.

Schorba nişka

Kürdische
Linsensuppe

Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in einem großen Kochtopf in Butter oder Öl anbraten. Mit etwa 2 l Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Linsen und Reis waschen und in das Wasser geben. Bei mittlerer Hitze etwa 2 Std. kochen lassen, währenddessen das Tomatenmark unterrühren, kräftig würzen und nach und nach das restliche Wasser dazugießen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und frisch gepressten Zitronensaft dazu reichen.

- 800 g rote Linsen (Mercimek)
- 200 g Reis
- 1 große Zwiebel
- 100 g Butter oder Öl
- 5 l Wasser
- Salz & Pfeffer
- 1 EL geschrotete Chillis
- 1 EL Tomatenmark
- pro Person den Saft
von ½ Zitrone

Zutaten

