

Rezept Linsensuppe mit Würstchen

Der Linsensuppe am Neujahrstag gegessen sagt man Geld im neuen Jahr nach. Aber auch über das Jahr verteilt schmeckt diese Suppe lecker.

Die Zutaten machen 8 Personen satt und zufrieden.

Zutaten:

1 Pkg trockene Linsen
3 Liter Wasser
Gekörnte Brühe
6 mittelgroße Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Essig
Zucker

Zubereitung:

Die Linsen werden kurz gewaschen und in dem Wasser über Nacht eingeweicht. Das Wasser nicht abgießen, sondern gleich verwenden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 2 Esslöffel gekörnte Brühe zugeben und das ganze ca 45 Minuten leicht kochen lassen. Die Zutaten öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Wenn Sie mit einem Pürrierstab einmal kurz durch alle Zutaten gehen, dann wird die Suppe schön sämig und muss nicht angedickt werden. Das spart Kalorien und sorgt für eine gute Figur. Man kann aber auch eine Mehlschwitze machen und in die Suppe geben. Dazu wird Margarine in einem Tiegel zerlassen und mit 1 Esslöffel Mehl gebunden. Das ganze wird in die Suppe

gerührt und dickt diese an. Nun noch die Würstchen in die Suppe und dann guten Appetit.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)