

Rezept Linsensuppe

Zutaten:

300g Linsen,
1/2l Wasser,
200g Speckschwarte,
3Zwiebeln,
1 Bund Suppengrün,
1/2l Rinderbrühe,
1EL Zucker,
2EL Weinessig,
100g fetter geräucherter Speck

Zubereitung:

Linsen am Vorabend waschen, und über nacht im Wasser quellen lassen. Speckschwarte abwaschen. Zwiebel vierteln und Suppengrün grob zerkleinern.

Alles zusammen mit den Linsen im Einweichwasser und der Fleischbrühe aufkochen und bei geringer Hitze ca. 45 Min. kochen lassen. Die Linsensuppe mit dem Mixer pürieren. Dann die Linsensuppe mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Speck und Zwiebel in einer Pfanne andünsten und darüber verteilen wenn die Linsensuppe angerichtet wird.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen