

Linsensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 2 Büchsen Linsen á 800 g
- 3 mittelgroße Kartoffeln,
- ½ Liter Wasser
- 1 Brühwürfel
- ½ Soßenkuchen (20 g)
- 1 Esslöffel Senf
- Essig, Zucker, Salz
- 1 Esslöffel Bratfett
- 200 g Jagdwurst
oder 2 Paar Wiener



Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und 20 Minuten gekocht. Am Ende des Kochens werden ein Brühwürfel und der klein geschnittene Soßenkuchen hinzugegeben. Mit einem Pürierstab wird alles püriert, bis eine sämige Soße entsteht.

Die Linsen werden in einen ausreichend großen Topf zu der Soße gegeben und kurz aufgekocht.

Parallel dazu wird die Wurst gewürfelt und scharf angebraten. Die Wurst wird (mit dem Fett) zu den Linsen gegeben.

Abgeschmeckt wird mit Senf, Essig, Zucker und Salz. Das sollte vorsichtig geschehen, nachwürzen kann jeder individuell.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Anrichtung

Es sollte immer Zucker, Essig und Salz zum Nachwürzen auf dem Tisch stehen.

