

Rezepte, gekocht und gebacken in der Casa Las almas

Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener



Zutaten für 4 Personen

Linsen getrocknet	300 g
Zwiebel mittlere Größe	1 Stück
Sellerieknolle	3 Scheiben
Karotte mittlere Größe	1 Stück
durchwachsener Speck	300 g (4 Scheiben)
Lauch mittlere Größe	1 Stange
Gemüsebrühe	½ l
Kartoffel mittlere Größe mehlig	1 Stück
Mehl	2 Esslöffel
Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, Essig	
Spätzle (selbst gemacht)	500 g
Wiener	4 Paar

Zubereitung

1. Die getrockneten Linsen zirka 3 Stunden vor dem Kochen einweichen. Die Einweichdauer hängt von der Größe und der Art der Linsen ab.
2. Die Zutaten, Zwiebel, Karotte, Kartoffel, Sellerie und Lauch klein gewürfelt schneiden.
3. Die Zwiebeln in Öl (geschmacksneutral, z.B. Sonnenblumenöl) glasig schwitzen, anschließend das Mehl einstäuben. Wenn die Mehlschwitze eine gleichmäßige Masse ist, Wasser unter ständigem Rühren langsam dazu geben. Das Wasser der eingelegten Linsen kann hierfür ebenfalls verwendet werden, wer Verdauungsprobleme hat sollte es nicht verwenden. Nun die Hälfte der Brühe angießen und die Linsen dazugeben. Einige Minuten leicht köcheln lassen, dann den Speck und die restlichen Zutaten dazugeben. Nun den Rest der Brühe dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Majoran und dem Essig abschmecken.
4. Das Linsengemüse zirka 30 Minuten bei nicht zu hoher Temperatur köcheln lassen. Nochmals nach Geschmack abschmecken und die Wiener zu den Linsen dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Wenn kein Knollensellerie zur Hand ist, kann auch Stangensellerie verwendet werden. Als vegetarische Variante lässt man einfach den Speck weg und lässt die Wiener separat im heißen (nicht kochend) Wasser ziehen.
6. Dazu selbstgemachte Spätzle, auch gekaufte Spätzle mindern nicht den Genuß.

Viel Freude beim Kochen, und bon provecho

Die Ulrichsküche in der Casa Las almas