Rezept

Italienischer Linseneintopf mit Salsicce

Ein Rezept von Italienischer Linseneintopf mit Salsicce, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Zwiebeln
- **100 g** durchwachsener Räucherspeck
- **4** Stangen Staudensellerie
- **1 EL** Olivenöl
- **700 ml** Gemüsebrühe
- **1** Zweig Rosmarin
- **250 g** braune Linsen
- Pfeffer
- **4** Salsicce (italienische grobe Bratwürste)
- **3** Knoblauchzehen
- **200 g** Möhren
- **1** rote Chilischote (nach Belieben)
- **1 Dose** stückige Tomaten (400 g Inhalt)
- **5 Zweige** Thymian
- **1** Lorbeerblatt
- Salz
- 3-5 EL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln, den Speck ebenfalls in Würfelchen schneiden. Möhren schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Sellerie waschen, putzen, längs halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Nach Belieben Chilischote halbieren, Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken.

2. Das Öl in einem Suppentopf heiß werden lassen. Darin den Speck bei mittlerer Hitze leicht braun braten, dann Zwiebeln, Knoblauch und eventuell die Chili dazugeben und braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Möhren und Sellerie dazugeben, unter Rühren 1 Min. mitbraten. Tomaten und Brühe dazugießen, die Kräuter abbrausen und mit dem Lorbeerblatt und den Linsen unterrühren. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen, bis die Linsen gar sind.

3. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und je nach gewünschter Säure mit Balsamessig abschmecken, Kräuterzweige und Lorbeerblatt herausnehmen. Die Salsicce in einer beschichteten Pfanne langsam erhitzen und im eigenen, austretenden Fett kräftig rundum braun braten, dann in den Eintopf geben. Mit italienischem Weißbrot servieren.