Rezept

Schweinswürstchen mit Balsamicolinsen

Ein Rezept von Schweinswürstchen mit Balsamicolinsen, am 29.04.2024

Zutaten

1	Möhre
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	getrockneter Peperoncino
3 EL	Olivenöl
1/4 l	¼ l Brühe + vielleicht etwas Brühe zum Nachgießen
8	frische Salsicce (roh geräucherte Schweinswürstchen vom italienischen Geschäft, ca. 700 g, ersatzweise andere grobe, roh geräucherte Würste, z. B. rheinische Mettwürste, aber bitte nicht mit Kümmel oder anderen unitalienischen Gewürzen)
1 Stange	Sellerie
2- 3	2-3 Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
400 g	braune Linsen
1/4 l	¼ l trockener Rotwein
1 EL	Tomatenmark
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen, den Sellerie und die Frühlingszwiebeln waschen. Von den Zwiebeln die Wurzelbüschel und die welken oberen Teile abschneiden. Den Knoblauch schälen. Alles auf einem großen Brett zusammen mit dem Peperoncino ganz fein hacken. Die Petersilie waschen, die Blättchen abzupfen und auch ganz fein zerkleinern.

2. In einem breiten Topf knapp 2 EL Öl warm werden lassen. Die Gemüsemischung darin 1-2 Minuten anbraten. Die Linsen reinrühren. Die Brühe und den Wein dazugießen, das Tomatenmark untermischen. Die Hitze zurückschalten – auf mittlere Stufe – Deckel drauf. Die Linsen ungefähr 30 Minuten garen. Immer mal wieder nachschauen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist. Bei der Gelegenheit auch gleich durchrühren und eventuell etwas Brühe nachgießen.

3. Kurz bevor die Garzeit zu Ende ist, das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Würste reinlegen und von allen Seiten anbraten. Die Linsen mit Salz, Pfeffer und dem Aceto balsamico abschmecken. Die Würste drauf legen, den Deckel wieder auflegen und das Ganze nochmal etwa 10 Minuten garen, bis die Linsen weich sind, aber noch Biss haben. Vielleicht muss noch mehr Essig dran oder Salz und Pfeffer.