

Rezept

# Feiner Berglinseneintopf mit Gemüse und Würstel

Ein Rezept von Feiner Berglinseneintopf mit Gemüse und Würstel, am 26.05.2026

## Zutaten

<b>3</b> kleine Möhren (150 g)	<b>150 g</b> Knollensellerie
<b>50 g</b> Lauchgrün	<b>3</b> Schalotten (60 g)
<b>4 EL</b> kalte Butter	<b>200 g</b> Berglinsen (aus Bioladen oder Reformhaus)
<b>1 TL</b> Tomatenmark	<b>4 EL</b> Aceto balsamico
1,2 l Rinderbrühe	<b>50 g</b> geräucherter Bauchspeck
2-3 Zweige frischer Thymian	<b>1</b> Stängel glatte Petersilie
<b>4</b> Wiener Würstchen	Salz
schwarzer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Möhren, Sellerie und Lauch waschen und putzen. Möhren, Sellerie und Schalotten schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls fein schneiden.
2. 2 EL Butter in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen und die Schalotten darin 1 Min. glasig dünsten. Die Linsen einstreuen und 1 Min. mitgaren. Das Tomatenmark 1 Min mitrösten. Mit 2 EL Aceto balsamico ablöschen und einkochen lassen. Die Rinderbrühe zugießen und in etwa 5 Min. aufkochen lassen. Den Speck einlegen und die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind.
3. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Petersilie abzupfen und grob hacken. Thymianzweige, Möhren- und Selleriewürfel zur Suppe geben. Noch etwa 10 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Die Würstchen in Scheiben schneiden. Mit dem Lauch 2 Min. in der Suppe erwärmen. Die restliche Butter in kleine Würfel schneiden und einrühren. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Essig abschmecken, die Petersilie zugeben.
5. Den Speck herausnehmen, in kleine Würfel schneiden und wieder in den Eintopf geben. Den Linseneintopf in vorgewärmten tiefen Tellern, Schalen oder Tassen anrichten. Mit Bauernbrot oder frischem Baguette servieren.