

Rezept

Linseneintopf mit Blutwurst

Ein Rezept von Linseneintopf mit Blutwurst, am 29.09.2023

Zutaten

2 große Möhren	1 Stange Lauch
1 Petersilienwurzel	3 EL Schweineschmalz
250 g getrocknete braune Tellerlinsen	1 TL Majoran
Salz	1,5 l Gemüsebrühe (Instant)
2 große Kartoffeln	2 Zwiebeln
250 g Blutwurst	1 Bund Schnittlauch
2 EL Obstessig	1-2 EL Zucker
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Petersilienwurzel putzen und klein würfeln.
2. In einem Suppentopf 2 EL Schmalz erhitzen, das Gemüse darin andünsten. Linsen, Majoran und Salz dazugeben und die Gemüsebrühe angießen. 20 Min. kochen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. 15-20 Min. weiterkochen lassen, bis die Linsen weich sind.
4. Die Zwiebeln schälen, die Blutwurst pellen und beides in Scheiben schneiden. Das restliche Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Blutwurst darin knusprig braten.
5. Die gebratenen Blutwurstscheiben herausnehmen und warm stellen. Im Bratfett die Zwiebeln goldgelb braten.
6. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Linsen mit Essig, Zucker und Pfeffer pikant abschmecken. Den Eintopf auf Teller verteilen und auf jede Portion etwas Blutwurst, Zwiebeln und Schnittlauch geben.