

## Rezept

# Linseneintopf mit Sellerie und Salsiccia

Ein Rezept von Linseneintopf mit Sellerie und Salsiccia, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b>	getrocknete Linsen (z. B. Puy-, Castelluccio- oder Belugalinsen)	<b>5</b>	Knoblauchzehen
<b>200 g</b>	Knollensellerie	<b>2</b>	Möhren
<b>3-4 EL</b>	Olivenöl	<b>3 Zweige</b>	Rosmarin
<b>1 l</b>	Rinder- oder Gemüsebrühe	<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>350 g</b>	Salsiccia		Salz
			Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag die Linsen mindestens 12 Std. – am besten über Nacht – in kaltem Wasser einweichen (nach Belieben auch sofort garen, nach dem Einweichen garen sie jedoch besonders gleichmäßig).
2. Am Zubereitungstag die Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhren und den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. In einem Topf 2-3 EL Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin mit den Rosmarinzweigen und dem Lorbeerblatt farblos andünsten. Die Linsen in den Topf geben und mit der Brühe aufkochen lassen. Leicht salzen und die Linsen bei kleiner Hitze in etwa 20 Min. weich kochen, dabei immer wieder – vor allem zu Beginn – den Schaum entfernen. Sollte der Linseneintopf zu sämig werden, noch etwas heißes Wasser angießen.
3. Die Salsiccia längs aufschneiden und die Haut abziehen. Das Brät sehr grob zerpfücken und in einer beschichteten Pfanne im restlichen Olivenöl anbraten. Das Brät unter den Linseneintopf mischen, 5 Min. mitkochen und den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Linseneintopf auf tiefe Teller verteilen und mit Krustenbrot servieren.