

Rezept

Linsensuppe mit Würstchen

Ein Rezept von Linsensuppe mit Würstchen, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Tellerlinsen	2 Zwiebeln
4 vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Bund Suppengrün
50 g durchwachsender Speck	1-2 Pimentkörner
1 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe	Salz
Pfeffer	1-2 EL Weißweinessig
4 Wiener Würstchen	2 Stiele Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Suppengrün putzen, waschen bzw. schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Den Speck ebenfalls würfeln, die Pimentkörner mit einem schweren Messer andrücken.
2. In einer beschichteten Pfanne den Speck auslassen. Zwiebeln dazugeben und andünsten, dann das Suppengrün hinzufügen und ca. 2 Min. mitdünsten. Die Linsen in ein Sieb abgießen und unterrühren. Die Brühe dazugießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 Min. kochen lassen, dann die Kartoffeln hinzufügen und alles noch ca. 20 Min. kochen.
3. Wenn Linsen und Kartoffeln weich sind, die Hitze reduzieren und die Suppe mit Essig abschmecken. Die Würstchen nach Belieben klein schneiden, dazugeben und ca. 3 Min. erhitzen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen, fein hacken und über die Suppe streuen.