Rezept

Omas Linseneintopf

Ein Rezept von Omas Linseneintopf, am 11.06.2025

Zutaten

300 g	braune Linsen (Tellerlinsen)
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
1	Lorbeerblatt
500 g	magerer Räucherspeck in dicken Scheiben
	Pfeffer
1 EL	gehackte Petersilie
50 g	fetter Speck
1 Bund	Suppengemüse
	3/4 l Rinderbrühe
1	Zweig frischer Liebstöckel
	Salz
	ca. 3 EL heller Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen in einem Sieb kurz abbrausen, in kaltem Wasser 2-3 Std. einweichen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Speck sehr fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Suppengemüse waschen, putzen und klein würfeln.

2. In einem Suppentopf die Speckwürfel bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebel zugeben und in ca. 5 Min. mittelbraun anrösten. Das Mehl darüberstreuen und ebenfalls nussbraun rösten. Das Suppengemüse zugeben, kurz andünsten, dann die Brühe angießen. Linsen, Lorbeerblatt und Liebstöckel zugeben. Den Räucherspeck (mit Schwarte) darauflegen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Min. garen.

3. Wenn die Linsen gar sind, den Speck herausheben, die Schwarte entfernen und den Speck in Stücke schneiden. Wieder unter die Linsen mischen, mit wenig Salz, Pfeffer und Essig pikant abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.