

Linsensuppe – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller/Rezept Nr. 1

1. Linsensuppe Carmen Müller

Zutaten:

500 g ungeputztes Suppengemüse ohne Blumenkohl
300 g Kassler Schweinerücken
4-5 EL Brühpaste
2TL Senf
500 g Paradini Linsen
später: Salz und weißer Pfeffer.

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, Sellerie und Möhre in Stifte schneiden je nach Dicke. Im Multi, Scheibe 5 mit dem Porree durchgeben.

In den Kessel oder Topf geben. Mit etwas Sonnenblumenöl anschmoren (Kochröhrelement, 120-140 Grad Stufe 2) Kassler würfeln und dazugeben, Ca. 7-10 Min. Anbraten, Linsen dazugeben, weitere 3-5Min. schmoren lassen.

Dann Ca. 2 Liter Wasser und Brühpaste dazugeben. Temp. auf

köcheln Ca.80-90 Grad herunterdrehen, 40 Min.. Danach probieren, ob die Linsen weich sind. Wenn ja, mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gibt man das Salz früher dazu werden die Linsen nicht weich oder brauchen eine sehr lange Kochzeit.

Wenn man möchte, kann man einmal kurz den Pürierstab hereinhalten oder mit etwas Stärke andicken. Wer es gerne sämig hat.

Umfüllen für den nächsten Tag, aufgewärmt schmeckt sie am besten Und die CC ist wieder "frei".

Gutes Gelingen!



Rezept und Foto von Katharina Barz/Rezept Nr. 2

2. Linsensuppe/Katharina Barz

Zutaten:

250 g braune Tellerlinsen

300 g Räucherspeck

1 Bund Suppengrün + 1 Möhre

400 g Kartoffeln

1 Zwiebel

Salz
Pfeffer
Majoran
Thymian
2 Lorbeerblätter
Gemüse Brühe
Würstchen
Evtl. Essig

Zubereitung:

Die Linsen mit 1 Liter Wasser dem Speck und den Gewürzen 40 min bei 85° Koch-Rühr-Element Stufe 2 garen.

Gemüse (gewürfelt mit Würfelschneider) zufügen und nochmal 40 min garen.

10 min vor Kochzeit Ende die Würstchen zugeben.
Nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Nach Geschmack kann man die Suppe mit Essig abschmecken.

[Linsen mit Saitenwürsten](#)



Foto Gisela Martin

Zutaten:

500 gr. braune Linsen
1 Bund Suppengrün
2 Lorbeerblätter
ggf. 1 Scheibe Bauchspeck, alternativ eine Scheibe
Vorderschinken
1 Zwiebel
30 gr. Butter
20 gr. Mehl
4 EL Rotweinessig
250 ml Rotwein
Salz, Pfeffer
Saitenwürste

Zubereitung:

Linsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

Im Multizerkleinerer oder mit Messer Suppengrün zerkleinern (feine Raspel, wenn ich kein Suppengrün habe, dann drei Karotten)).

Linsen abtropfen lassen und zusammen mit Suppengrün in Schüssel geben. 1,5 Liter Wasser zugeben, ebenso 2 Lorbeerblätter, Brühwürze (bzw. selbstgemachte Suppenpaste) und Schinken oder Speck. Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur auf über 100 Grad, alles zum Kochen bringen. Dann auf ca. 85 Grad zurückdrehen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Linsen umfüllen.

Temperatur 140 Grad, Koch-Röhrelement, Rührintervall 1, Butter zum Schmelzen bringen, dann Zwiebeln andünsten, Temperatur zurückdrehen, mit Mehl bestäuben und goldbraun anschwitzen. Nach und nach Essig und Rotwein (den Rotwein kann man auch weglassen) angiessen, Linsen wieder zugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken

Saitenwürste auf oder in das Linsengemüse legen und erwärmen.

Dazu gibts traditionell Spätzle und Senf.

—