

Linsendip (orientalisch)

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Schmeckt orientalisch

Zutaten:

1 Stange Lauch und/oder Zwiebel (man kann auch noch Porree dazu geben)

1 Knoblauchzehe

1 große Möhre

1 Esslöffel Tomatenmark

250 ml Gemüsebrühe zum ablöschen

100 bis 120 g Linsen nach Wahl dazugeben und mitkochen bist sie weich sind.

Zubereitung:

Das Gemüse klein schneiden oder im Multi zerkleinern und in etwas Olivenöl andünsten.

Das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Linsen darin weich kochen.

Das ganze wird dann gewürzt nach Geschmack.

Senf und/ oder Sambal olek

Kräutersalz, Pfeffer, evt. Chilli (ich hab noch Garam Masala mit ran gemacht)

Senf und etwas Agavendicksaft (wer mag)

Das ganze dann im Multi, Gewürzmühle oder einfach mit dem Triblade zu einer Paste verarbeiten.

Das ganze schmeckt super als Brotaufstrich (ist Vegan) als Dip oder als veganes Hauptgericht (dann lässt man das pürieren einfach weg).

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-Rührelement 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-Rührelement, 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.

—

Katmer Poaca



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

Teig:

150 ml Milch (lauwarm)

150 ml Wasser (lauwarm)

50 ml Pflanzenöl

1 Eiweiß

1 p. Hefe (Trocken) oder 1/2 frische Hefe

1-1,5 TL Salz

1 TL Zucker

500-600 g Mehl

Füllung:

1 Zwiebel geröstet

Kartoffeln

Linsen

Salz, Pfeffer, Paprika

Wenn gewünscht scharfe Paprika Petersilie Muskat

(Keine Mengen Angaben weil nach Gefühl)

Zubereitung:

Hefe in Milch und Wasser auflösen Zucker dazu und 5 min. stehen lassen.

Restlichen Zutaten dazu geben und Teig kneten.

18 gleich große Bällchen machen und mit Nudelholz ausrollen ca. Kuchenteller Größe.



Den ausgerollten Teig mit weicher Butter bestreichen und je 6 Stück stapeln. Die letzte ohne Butter.



20-30 min. In Frischhaltefolie Kühlschrank stellen.
(wenn ich mit den letzten 6 fertig bin hole ich den 1. aus dem Kühlschrank).

1. Stapel mit Nudelholz gleichmäßig rund ausrollen und mit Pizza Schneider oder Messer 8-12 Teile schneiden gleichmäßig die Füllung verteilen und locker zum Hörnchen rollen.



Mit Eigelb und Sahne bestreichen und Sesam oder Schwarzkümmel drauf streuen.

210 Grad mittlere Schiene braun backen
(nicht erschrecken ich habe die doppelte Menge gemacht. 2.

Hälfte mit Feta und Petersilie)

Tipp:

Wenn ihr keine Lust habt so aufwendig zu arbeiten, könnt ihr den selben Teig klein ausrollen mit Butter oder Margarine bestreichen 4 teilen und wickeln, und 20 Minuten auf dem Blech gehen lassen, wird dann auch super aber man schmeckt den Unterschied.