

Cremesuppe von roten Linsen

Zutaten für 4 Portionen :

200 g rote Linsen
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
1 Nelke
1 Zwiebel,
200 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
750 ml Fleischbrühe, entfettet
½ TL Salz
weißer Pfeffer, frisch gemahlen



Garnierung: Gehackte Blatt Petersilie

Zubereitung :

Die roten Linsen waschen und mit reichlich Wasser, dem Lorbeerblatt, den zerdrückten Wacholderbeeren und der Nelke in etwa 10 Minuten weich kochen. Abgießen und die Gewürze entfernen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe im Olivenöl hell anschwitzen. Kartoffeln und die Fleischbrühe zugeben und in etwa 20 Minuten garen.

Mit dem Schneidstab des Handmixers pürieren, dabei nach und nach die Linsen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Garnierung frisch gehackte Blatt Petersilie verwenden.

Beilage: Es passt ein Stangenweißbrot oder Baguette dazu. Mit Balsamico Essig verfeinert schmeckt die Suppe besonders lecker.