

Linsen-Kartoffel-Eintopf

Zutaten für 4 Portionen :

200	g	Berglinsen (ersatzweise Tellerlinsen),
400	g	Kartoffeln, festkochende Sorte,
1		Zwiebel,
1		Knoblauchzehe,
100	g	Staudensellerie,
100	g	Karotten,
2	EL	Olivenöl,
1	TL	getr. Thymianblättchen,
1	TL	getr. Oregano,
500	ml	Fleischbrühe,
2	EL	Tomatenmark,
400	g	Salsicce (zwei Paar), (oder grobe Bauernbratwurst),
1	Prise	Salz,
1	Prise	Pfeffer,
1	EL	fein gehackte Petersilie,
2	EL	Balsamico.



Zubereitung :

Hinweis : Die italienischen Berglinsen müssen nicht unbedingt eingeweicht werden. Bei einer Garzeit von 50 Min. werden sie auch uneingeweicht gar. Gleichmäßiger und schneller garen sie jedoch wenn sie über Nacht eingeweicht werden. Wir beschreiben das Rezept für die eingeweichten Linsen.

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Karotten schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Das Tomatenmark kurz anrösten. Die Karotten zugeben und kurz anschwitzen. Die gut abgetropften Linsen, die Fleischbrühe, das Tomatenpüree, Thymian, Lorbeerblatt, Zimt und Cayennepfeffer zugeben und zum Kochen bringen. Bei eingeweichten Linsen jetzt auch den Staudensellerie zugeben – sonst das Ganze erst 30 Min. köcheln lassen.

Bei eingeweichten Linsen alles zusammen mit dem Staudensellerie 20 Min. köcheln lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Salsicce in Scheiben schneiden und zugeben, nochmals 10 Min. köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd ziehen und mit Balsamico würzen. Mit Petersilie betreut servieren.

Hinweis :

Der Balsamico ist hier ein wichtiges Gewürz – nehmen Sie den Besten !