



Linsensuppe süß-sauer

Zutaten

- 300g braune Linsen
- 1 Möhre
- 4EL gehackte Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 6 Kartoffeln
- 1 Stange Porree
- 150g durchwachsenen Speck mit Schwarte
- 1 1/2 l Gemüsebrühe
- 3EL Weißweinessig
- 1T LZucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1TL Bohnenkraut, getrocknet
- 6 Frankfurter Würstchen
- 3EL Schmand
- 1EL Senf

Die über Nacht in kaltem Wasser eingeweichten Linsen abgießen.

Möhre schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Porree putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.

Speckschwarte abschneiden. Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Im Speckfett die Zwiebeln glasig dünsten. Möhren, Petersilie und Linsen dazugeben. Gemüsebrühe hinzugießen und Speckschwarte dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen und bei geringer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Nach 20 Minuten die Kartoffelwürfel dazugeben. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer süß-sauer abschmecken.

Die Würstchen in der Linsensuppe etwa 10 Minuten erhitzen.
Schmand mit Senf verrühren.

Die Linsensuppe mit etwas Senfschmand anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.