

Linsensuppe



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Linsen
- 3 Liter Brühe
- 2 Stangen Porree in Scheiben
- 1 Stück Knollensellerie gewürfelt
- 4 Möhren gewürfelt
- 5 Kartoffeln gewürfelt
- 4 Mettwürste
- 1 Beinscheibe vom Rind
- 1 Scheibe durchwachsener und geräucherter Speck gewürfelt
- 3 Zwiebeln gewürfelt
- Bockwurst nach Belieben

Zubereitung:

Beinscheibe eine Stunde in der Brühe kochen, danach das Fleisch vom Knochen lösen, in Stücke schneiden und wieder zugeben. Linsen und Mettwurst dazugeben und 25 Minuten köcheln lassen. Gemüse hinzugeben und weitere 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken, Speck auslassen, mit den Zwiebeln goldbraun anrösten und mit der Suppe servieren. Nach Belieben Bockwurst dazu reichen oder in den Eintopf schneiden.

Rezept: Jürgen Kosfeld/Malteser Gütersloh