



ZUTATEN FÜR EINEN GROSSEN TOPF LINSENSUPPE (6-8 PORTIONEN)

- 250g Tellerlinsen (der Klassiker unter den Linsensorten)
- 500g Kartoffeln
- 4 Wiener Würstchen
- 1 Zwiebel
- 1 Suppengrün (Petersilie, Möhren, Lauch, Sellerie)
- 100g geräucherter Speck (in feine Streifen oder Würfel geschnitten)
- 4-6 TL Weinessig
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Pulver Gemüsebrühe (Bio)
- 1 Kräutersträußen je nach Geschmack
- Öl, Zucker, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG (CA. 80 MINUTEN)

1. Die Linsen in einem Sieb waschen. Bouquet Garni waschen. Das Suppengrün waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken.
2. Ein EL Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck anbraten. Das geschnittene Gemüse dazugeben und mit andünsten.
3. Linsen, Bouquet Garni und 2 Liter Wasser dazugeben. Kurz aufkochen, Topfdeckel drauf und 45 Min köcheln lassen.
4. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. 20 Min vor Ende der Kochzeit dazugeben und im Topf mitköcheln, bis alles gar ist.
5. Herd ausschalten. Bouquet Garni herausnehmen. Die Linsensuppe mit Essig, Kreuzkümmel, 1-2 TL Zucker, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Würstchen in Scheiben schneiden und dazugeben. Alles noch gut 10 Min ziehen lassen. Servieren und genießen.