

Linseneintopf

Zutaten für vier Portionen:

- 350 g braune Tellerlinsen
- 150 g Bauchspeck (geräuchert)
- 1 große Zwiebel
- 2 mittelgroße Karotten
- 1 kleines Stück Sellerie
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- Mehl
- Weißweinessig

Linsen ein paar Stunden (am besten über Nacht) in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel, Karotten und Sellerie in feine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz anschwitzen. Mit 1 bis 2 EL Mehl bestäuben und zu einer Einbrenne verarbeiten. Unter ständigem Rühren mit etwa 200 ml Wasser angießen. Dabei darauf achten, dass das Mehl nicht klumpt. Sobald eine sämige Flüssigkeit entstanden ist, die abgetropften Linsen dazu geben. So viel Wasser zufügen, dass die Linsen gut bedeckt sind. Unter ständigem Rühren aufkochen, Lorbeerblätter dazu geben und kräftig pfeffern. Die Masse nochmal mit Wasser angießen, so dass sich alles leicht umrühren lässt. Die Linsen dürfen nicht am Topfboden kleben bleiben.

Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel etwa eine Stunde köcheln lassen. Erst dann salzen und einen kräftigen Schuss Essig dazu geben. Weitere 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die klein geschnittene Petersilie und den fein gewürfelten und in Butterschmalz ausgelassenen Bauchspeck einrühren sowie die Lorbeerblätter entfernen.

Dazu passen Brot, Spätzle oder Reis und im Eintopf erwärmte Wiener Würstchen.