

Linseneintopf mit Würstchen

Während unseres 3-wöchigen Thailand-Urlaubes durften wir das köstliche thailändische Essen nach Herzenslust genießen. Nachdem wir jetzt wieder ins winterliche Moskau zurückgekehrt sind, steht uns der Sinn aber mal wieder nach einem deftigen Eintopf. Deswegen bereite ich als erste "Rückkehr-Mahlzeit" diesen klassischen Linseneintopf mit (viel) Würstchen zu.

Weil er zu den Gerichten gehört, die ich immer "irgendwie nach Gefühl" kuche, nutze ich die Gelegenheit und passe diesmal genau auf, welche Zutaten ich in welchen Mengen benutze. Das Ergebnis ist das nachfolgende Rezept, nun endlich auch schwarz auf weiß (bzw. rot auf schwarz).



Zutaten für 4 Personen

1 Stück Knollensellerie (geschält sollte es die Größe von ca. 1/4 großem Apfel haben, ist in ungefähr dieser Größe oft Bestandteil von Suppengrünbündeln)
2 mittelgroße Möhren
3 mittelgroße Kartoffeln
2 schmale Lauchstangen
neutrales Speiseöl
1/4 l Wasser
3 Dosen Linsen (à 425 ml)
Gemüsebrühpulver
frisch gemahlener Pfeffer
evtl. Maggi
Essig (am besten Weißwein- oder Kräuteressig)
1/2 Bund Petersilie
500 g Bockwürstchen

Zubereitung

Den geschälten Sellerie und die Möhren in feine Würfelchen schneiden. Die Kartoffeln in etwas größere Würfelchen schneiden. Den Lauch säubern, die holzigen grünen Enden entfernen, die Lauchstangen längst halbieren und in feine Ringe schneiden.

In einem großen Topf genügend Öl erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren kurz anbraten. Dann das Wasser hinzugießen und das Gemüse ungefähr eine halbe Stunde lang leicht köcheln lassen. Dabei immer mal wieder umrühren, aufpassen, dass nichts anbrennt und eventuell noch etwas Wasser nachgießen.

In der Zwischenzeit die Petersilienblättchen von den Stängeln rupfen und grob hacken.

Die Würstchen in Scheiben schneiden.

Nach gut einer halben Stunde die Linsen (mit Flüssigkeit) und die Petersilie zu dem Gemüse geben, mit drei TL Brühepulver würzen.

Alles noch einmal ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit Pfeffer und einem guten Schuss Essig würzen, zum Schluss die Würstchenscheiben unterrühren, diese bei schwacher Hitze (nicht mehr köcheln lassen) ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren noch einmal mit Brühepulver, evtl. Maggi, Pfeffer und Essig abschmecken.

Dazu passt frisches Bauernbrot.