

Rheinischer Linseneintopf mit Äpfeln

Was ist das besondere an diesem Land/ dieser Region?

„Jeder Jeck ist anders“ trifft recht gut die Mentalität der Menschen, die in meiner Heimat in und um Köln herum am Rhein wohnen. „Himmel än Ärd“, Kölsch und die fünfte Jahreszeit Karneval – was will man mehr.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Zu Hause gab es bei uns früher Linsensuppe immer Samstags im Wechsel mit Erbsen- und Kartoffelsuppe. Was ich besonders an der rheinischen Linsensuppe mag, ist das Süßsaure. Eine Kombi, die sich auch im rheinischen Sauerbraten mit Rosinen oder im Rosinenbrötchen mit rohen Schinken wiederfindet. Herrlich!

Zutaten für 4 Personen:

350g Teller-Linsen, Wasser zum Einweichen, 1-2 EL Öl,
150g durchwachsener geräucherter Speck, 2 Zwiebeln, 400g Kartoffeln,
1,5 l Gemüsebrühe, 2-3 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Zucker
2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop), 4 Paar Frankfurter Würstchen, 1 Bund glatte Petersilie

Wo sind die Zutaten für die Suppe erhältlich?

In jedem Lebensmittelladen – am liebsten Bio und aus der Region.

Das Rezept für diese Suppe lautet:

1. Am Vortag die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Linsen am nächsten Tag in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den in feine Würfel geschnittenen Speck dazugeben und glasig schwitzen.
3. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln, zum Speck geben und kurz mitschwitzen.
4. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Linsen zu den Speckzwiebeln geben und kurz dünsten.
5. Die Gemüsebrühe angießen. Den Apfelessig nach Geschmack einrühren. Mit Salz und Pfeffer abrunden. Das Lorbeerblatt dazugeben und mit Zucker verfeinern.
6. Den Linseneintopf bei mäßiger Hitze 40-50 Minuten garen.
7. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Frankfurter Würstchen 10-15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben und erhitzen. Zum Schluss Äpfel zugeben und kurz ziehen lassen.
8. Den Linseneintopf nochmals abschmecken und mit fein gehackter, glatter Petersilie bestreuen. Auf vier Teller verteilen und mit Petersilienzweigen garnieren.

Diese Suppe stammt von Thomas Rotarius und Dieter Böttcher

