

Schwäbische Linsensuppe

aus Baden-Württemberg



Der Stuttgarter fährt E-Klasse, der von der Alb (vom Land) fährt seinen Bauern-Porsche (Diesel-Daimler) - das verbindet. Der schwäbische Daimlerarbeiter und Nebenerwerbsbauer fühlt sich vollkommen in „Augenhöhe“ mit der oberen Etage. Beide können alles, außer Hochdeutsch. Beide lieben die gleiche einfache Küche.

Da diese Suppe fast beliebig verlängerbar ist, wurde sie von der Großmutter und Mutter gern gekocht, wenn liebe Leute - auch unangemeldete - zum Essen kamen. Die letzte Linsensuppe hat mir eine Freundin für den Umzug gekocht.



Für 8 Personen:

- 500 g Alblinsen (oder andere)
- 1 Lorbeerblatt
- je 200 g Gemüse:
Karotten, Sellerie, Petersilie- und Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebeln
- Gemüsebrühe
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- Weinessig

für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1/8 - 1/4 l Wasser
(je nach Größe der Eier)
- etwas Salz
- Speck
- Saitenwürstchen (Wienerle)

Linsen mit etwas mehr Wasser, als auf der Packung angegeben, kalt aufsetzen und das Lorbeerblatt dazu geben.

Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel fein würfeln, den Lauch fein schneiden.

In Gemüsebrühe bissfest kochen.

Mehl in Butter dunkel werden lassen, dann Zwiebeln darin glasig dünsten.

Mit 1 Liter Gemüsebrühe nach und nach ablöschen, dabei ständig rühren.

Dunkle Sauce, Gemüse in Brühe zu den Linsen geben, mit Essig und Salz abschmecken und aufkochen lassen.

Für die Spätzle: Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen festen glatten Teig anrühren und so lange schlagen, bis er Blasen bekommt. Den Teig durch die Spätzlepresse ins kochende gesalzene Wasser drücken und herausnehmen, sobald sie hoch kochen. In die Suppe geben, dazu geschnittene Wienerle und gebratene Speckwürfel. Zuletzt noch mit reichlich Petersilie bestreuen.

Diese Suppe stammt von Gabi Erne aus Marburg

