

Mutters Linsensuppe

aus Deutschland

Diese Suppe erinnert mich an meine Kindheit, da bei uns früher Samstags immer Suppentag war.

Marburg ist eine vielseitige, historische, jedoch überschaubare Studentenstadt mitten im Grün.



Zutaten:

- 1kg Linsen
- 2-3l Wasser
- 500g Suppengrün
- 1kg Kartoffeln
- 500g durchwachsener Speck
- 500g getrocknete Pflaumen
- Salz, Zucker & Essig

Als erstes müssen die Linsen über Nacht einweichen.

Das Suppengrün muss nun gehackt werden und Kartoffel und Speck gewürfelt. Den Speck auslassen, Linsen und Suppengrün hinzufügen und mit Wasser auffüllen. Dann mit Salz würzen und 45 Minuten kochen lassen. Danach Kartoffeln und Pflaumen dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

Diese Suppe stammt von Karin Schaffner aus Marburg

