

Linsensuppe

aus dem Vogelsberg

Die Region Vogelsberg (ein erloschener Vulkan) liegt in Mittelhessen, sie ist ein Mittelgebirge in dem die Kelten schon zuhause waren. Die Landschaft ist geprägt durch Buchenwälder, viele Flüsschen, klare Seen und Wiesen.

In früheren Zeiten war die ländliche Region eher arm, es wurde viel in den eigenen Gärten angebaut und es wurden natürlich Haustiere gehalten.

In den Fachwerkdörfern selbst wird noch viel Brauchtum gepflegt so z.B. bei Dorffesten und Kulturveranstaltungen natürlich auch die meist deftige kulinarische Vielfalt.

Ich denke nicht nur im Vogelsberg oder in Hessen ist es alte Tradition am Samstag eine Suppe zu essen.

Bei uns in der Großfamilie war das immer so.

Besonders in der kalten Jahreszeit war eine herzhafte Linsensuppe und dazu ein Stück deftiges Roggenmischbrot oder Brötchen wärmend für den Bauch und das Gemüt.

Ich denke gerne an die Küche meiner Großeltern zurück. Alle sitzen um den Tisch, der Holzofen heizt und wir essen gemeinsam Suppe und besprechen was noch alles getan werden muss an so einem Samstag.

Mit Linsensuppen habe ich aber heute auch noch Verbindungen in viele Länder, ich habe viele Variationen durch Menschen aus anderen Kulturkreisen kennen gelernt und genieße gerne die Vielfalt.

Zutaten:

- 300g Tellerlinsen
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- ein Bund Suppengrün
- 3-4 Kartoffeln
- $\frac{3}{4}$ l Rindfleischbrühe (am besten selbst hergestellt)
- 3EL Essig (kann auch etwas weniger sein)
- Pfeffer
- Salz

Die Linsen ca. 2 Stunden in Wasser einweichen

Die Zwiebeln vierteln und das Suppengrün fein schneiden, die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Nun werden die Linsen abgossen und mit dem Gemüse, den Kartoffelwürfel und den Zwiebeln in die Fleischbrühe gegeben, alles 45 min schwach kochen lassen.

Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken, vorsichtig Essig dazu geben (nach Geschmack).

Diese Suppe stammt von Susanne Hofmann