

# Linsensuppe

aus Deutschland

Da meine Mutter früher als Dauernachtwache tätig war, hat sie damals oft Suppen und Eintöpfe vorgekocht.

Die Linsensuppe war mir stets eine der Liebsten.

## Zutaten:

- 500 g getrocknete Tellerlinsen
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Porree
- 1 Knollensellerie
- 6 Kartoffeln
- 3 EL Maggikraut
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Liter Wasser
- 1 Liter leichte Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

## Zubereitung:

Die Linsen (ohne sie vorher einzuweichen) mit 2 Liter Wasser in einem Schnellkochtopf auf höchster Stufe 10 Minuten kochen.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bräunen. Die Möhren schälen und in Würfel schneiden.

Den Sellerie und Porree putzen und den Sellerie halbieren und ebenfalls in Würfel schneiden. Die andere Hälfte zur Seite legen. Vom Porree das Harte, Dunkelgrüne und die Wurzel entfernen und den Rest kleinschneiden. Das Gemüse zu den Zwiebeln geben und ebenfalls etwas anbraten.

Währenddessen die Kartoffeln in Würfel schneiden und den zur Seite gelegten Sellerie halbieren. Das Gemüse aus der Pfanne, die Kartoffeln und den Sellerie mit Gemüsebrühe aufgießen und alles mit Zucker, Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Linsen dazu geben. Eintopf über Nacht stehen lassen und ggf. vor dem Servieren nochmal nachwürzen. Außerdem die beiden großen Stücke Sellerie entfernen.

Diese Suppe stammt von Esther Lange und Amadeus Manthey.