

12) Linseneintopf wie bei Oma

Deutschland - Hier bin ich zu Hause

Als ich noch in der Grundschule war, haben meine Eltern immer viel gearbeitet und hatten nicht so viel Zeit zu kochen. Mittwochs gab es beim Metzger im Dorf immer Eintopf und ich wurde mit einem Topf dort hingeschickt, um für uns alle das Mittagessen zu holen. Das war mir etwas unangenehm und deshalb mochte ich ganz lange keine Eintöpfe. Da mein Mann aber Suppen und Eintöpfe liebt, habe ich vor 20 Jahren angefangen, diese regelmäßig zu kochen - und am allerliebsten mag er meinen Linseneintopf. Das Rezept ist eine Variante aus dem "Dr. Oetker Schulkochbuch", das ich 1987 von meiner Oma geschenkt bekam.

Zutaten:

- 250 gr (Teller)Linsen
- 150 gr Speckwürfel
- 1,5 Liter Wasser
- 375 gr mehliges Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 200 gr geräucherte Mettwurst
- Salz, Pfeffer, Essig
- getrockneter Liebstöckel
- 1 Prise Zucker
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie

Zubereitung:

Linsen und Speckwürfel ca. 20 Minuten im Wasser kochen.

Kartoffeln, Suppengrün und Zwiebeln schälen, waschen und klein würfeln, zu den Linsen und dem Speck in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Liebstöckel, Zucker und Essig würzen (je nach Geschmack). 45 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Mettwurst in kleine Scheiben schneiden, in die Suppe geben und nochmal 10 Minuten mit köcheln.

Vor dem Servieren frische Petersilie darauf streuen.