Deftiger Linseneintopf

Der deftige Linseneintopf sättigt und wärmt an kalten Tagen. Ein klassisches Rezept mit frischen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 EL	Butter
2 EL	Sauerrahm
300 ml	Fleischbrühe (oder Instantbrühe)
1 Stk.	Karotte
0.5 Stangen	Lauch
300 g	Linsen
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Petersilie (zum Garnieren)
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Salz
1 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel

Für die Mehlschwitze

2 EL	Butter
2 EL	Mehl

Zubereitung

1. Ein **Linseneintopf** schmeckt gerade wenn es stürmt oder schneit. Wasser in eine Schale füllen und verlesene Linsen zufügen. Die Linsen, die an der Oberfläche schwimmen

entfernen.

2. Zwiebeln abschälen und fein hacken, dann in einem Topf mit heißer Butter andünsten. Wasser hinzugießen und die Linsen dazugeben. 20 Minuten köcheln lassen (bissfest). Lorbeerblatt, Lauch und Karotten hinzugeben. Mit den Pfefferkörnern würzen. Linsen abseihen und das Gemüse zur Seite stellen.

3. In der Zwischenzeit Einbrenn (Mehlschwitze) zubereiten. Mehl und Butter in einem Topf verrühren und stark erhitzen. Mit der Fleischsuppe aufgießen. An dieser Stelle einen Schneebesen verwenden, dieser vermeidet Klumpenbildung. Linsen hinzugeben wie auch Creme Fraiche, Pfeffer und Salz.

4. Die Karotten und Petersilie klein zerhacken und als Garnierung verwenden.

Tipp

Diesen Linseneintopf mit Bier oder Rotwein genießen.