Einfache Linsensuppe

Der Herbst ist die klassische Zeit für Suppen und Eintöpfe. Besonders beliebt ist die einfache Linsensuppe, die mit diesem Rezept ganz einfach zubereitet werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

260 g	Linsen
500 ml	Einweichwasser
1 EL	Öl
3 Stk.	Karotten
1 Stange	Lauch
450 g	Kartoffeln
1 l	Fleischbrühe
3 EL	Tomatenmark
4 Stk.	Mettwürste
4 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die einfache Linsensuppe die Linsen gründlich waschen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

2. Am nächsten Tag die Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden, Mettwürstchen in dünne Scheiben schneiden.

3. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin kurz anschwitzen. Dann Karotten und Lauch dazugeben und anrösten. Kartoffeln hinzufügen und mit Brühe ablöschen. Einmal aufkochen lassen.

4. Die Linsen zusammen mit dem Einweichwasser hinzufügen. Tomatenmark einrühren. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten köcheln lassen.

5. Dann die Mettwurst dazugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Suppe mit Balsamicoessig, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Wie für die meisten Eintöpfe gilt auch für die einfache Linsensuppe, dass sie am nächsten Tag noch besser schmeckt, da die Aromen wunderbar durchgezogen sind.