Linseneintopf mit Frankfurter

Das Rezept vom Linseneintopf mit Frankfurter Würstchen ist ein klassisches und kräftiges Eintopf-Gericht und schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

2 Stk.	Karotten
0.25 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Lauch
200 g	Bauchspeck
2 l	Wasser
500 g	Linsen (getrocknet)
3 Stk.	Lorbeerblätter
	Pfeffer (aus der Mühle)
4 TL	Gemüsebrühepulver
2 Paare	Frankfurter

Zubereitung

1. Für den **Linseneintopf mit Frankfurter** die Karotten, Knollensellerie und Lauch, putzen schälen und klein würfelig schneiden. Den Bauchspeck ebenfalls in Würfel schneiden.

2. Den Speck in einem Kochtopf erhitzen, Gemüse dazu geben und kurz mitrösten.

3. Mit Wasser aufgießen und die Linsen einrühren. Die Lorbeerblätter zugeben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. zugedeckt bei geringer Hitze etwa 45 Minuten garen lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen.

4. Nach dem Garen gut durchrühren, mit Salz und Gemüsebrühepulver abschmecken. Die Frankfurter Würstchen in Scheiben schneiden zum Linseneintopf geben und erhitzen.

5. Auf Teller anrichten und mit frischem Weißbrot genießen.

Tipp

Packungsanleitung der getrocknete Linsen befolgen, ob sie vor dem Kochen eingeweicht werden müssen.