Linsensuppe mit Fleisch

Die Linsensuppe mit Fleisch ist eine kräftige schmackhafte Suppe. Ein deftiges Rezept für die kalten Herbst- und Wintertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

350 g	Selchkarree
500 g	Linsen (getrocknet)
500 g	Erdäpfel
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Möhren
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Petersilienwurzeln
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
1 Schuss	Aceto Balsamico
1 Handvoll	Petersilie (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Linsensuppe mit Fleisch** zuerst das Selchkarree kochen. Dazu die Möhren und Petersilienwurzeln putzen und in Scheiben schneiden. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

2. Das Fleisch in einen Kochtopf geben, Lauch und die Hälfte der Möhren und Petersilienwurzeln hinzugeben, mit Wasser bedecken und bei mittlere Temperatur gar kochen.

3. Das Selchkarree Fleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden und zur Seite stellen.

4. Die Gemüsebrühe durch ein Sieb passieren und in einen Kochtopf gießen.

5. Die Erdäpfel schälen und in der Brühe gar kochen. Die Linsen in einem weiteren Topf mit doppelter Menge Wasser etwa 30 Minuten garen, oder die Packungsanweisung beachten.

6. Die gegarten Linsen und das restliche Gemüse zu den Kartoffeln. Etwas salzen und zirka 10 Minuten köcheln. Das Gemüse sollte nicht zu weich werden.

7. Abschließend das Fleisch zur Suppe geben und mit Pfeffer und einen Schuss Aceto Balsamico Essig abschmecken. Die Suppe servieren und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Linsensuppe mit Fleisch schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag fast noch besser.