Linsensuppe

Die deftige Linsensuppe mit Speck schmeckt köstlich und wird einfach zubereitet. Ein Rezept das der ganzen Familie schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Linsen (getrocknet)
200 g	Lauch
200 g	Karotten
100 g	Sellerie
1 Stk.	Zwiebel
1.5 l	Rinderbrühe
200 g	Speck
	Salz
	Pfeffer
1 Schuss	Essig

Zubereitung

1. Für die **Linsensuppe** die getrockneten Linsen waschen und zusammen mit Rinderbrühe in einem Kochtopf aufstellen und erhitzen.

2. Die Karotten, Lauch und Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zur Suppe

geben und zugedeckt bei geringer Hitze zirka 60 Minuten köcheln lassen.

3. Den Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Bratpfanne anbraten. Zwiebel schälen, zerhacken und kurz mit dem Speck glasig andünsten. Zur Linsensuppe geben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Mit einem Klecks Schlagobers oder Creme Fraîche verfeinern und frisch gebackenes Brot zur Linsensuppe reichen.