



## Linseneintopf mit geräucherter Zunge, Schinken und Wurzelgemüse

Linsen und geräuchertes Fleisch schmecken zusammen ausgezeichnet. Als Eintopf zubereitet lassen sich dabei Resten aufs Beste verwerten: Geräucherte Rindszunge und Rollschinkli.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Sellerie. Der Eintopf darf auch etwas peffrig sein, das passt zu den Linsen, Madagaskarpfeffer ist da ein gute Wahl, er hat eine schönes Pfefferaroma, ohne dabei besonders scharf zu sein. Linseneintöpfe schmecken ausgezeichnet, aber optisch wirken sie eher düster. Mit ein paar knusprig gebratenen Kartoffelwürfelchen (Pommes rissolées) zur Dekoration sieht das aber schon weit besser aus - und schmeckt auch gut.

### Zutaten (2 Portionen)

75g	grüne Berglinsen
70g	geräucherte Rindszunge, gekocht
70g	Rollschinkli, gekocht
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
4dl	Hühnerbouillon
1	grosse Knoblauchzehe
1,5Tl	Madagaskarpfeffer
2	Lorbeerblätter
80g	Rüebli
80g	Sellerie
80g	Kartoffel festkochend

### Zubereitung

Linsen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Danach absieben und abtropfen lassen.

Rüebli und Sellerie klein würfeln. Knoblauch und Zwiebel hacken. Madagaskarpfeffer

mit dem flachen Messer zerquetschen.

Zwiebel in Bratbutter andünsten. Linsen zugeben, kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und aufkochen. Lorbeerblätter, Knoblauch und Madagaskarpfeffer zugeben. Linsen zugedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten Rüebli und Sellerie zugeben.

Zunge und Schinkli zu kurzen Streifen schneiden. Nach 35 Minuten zu den Linsen geben.

Kartoffel schälen und zu gut 5mm grossen Würfeln schneiden. 10 Minuten bevor der Eintopf gar ist in Bratbutter goldbraun rösten.

Linseneintopf in Tellern anrichten und mit den gerösteten Kartoffelwürfelchen bestreuen.





