



Leberwurst mit Linsen und Wirz

Die groben Leberwürste gehören zu jeder Metzgerei und in den Herbst und Wintermonaten gehören sie vielfach auch zum ständigen Angebot vieler Metzgereien. Sauerkraut ist die wohl beliebteste Beilage zur Leberwurst. Dazu passen aber auch Linsen und geschmorter Wirz ausgezeichnet, wobei zu den Linsen eine leicht pfeffrige Würze gut passt, während dem Wirz, mit wenig Zucker und Zimt, eine leicht liebliche Note sehr gut ansteht.

Einige Linsensorten müssen vorab in kaltem Wasser eingelegt werden, andere können direkt gekocht werden, das ist meist auf der Packung angegeben.

Zutaten (2 Portionen)

2	Leberwürste
70g	braune Berglinsen
2	Lorbeerblätter
1/2Tl	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3dl	Gemüsebouillon
1/4	Wirz, ca. 160g
1	Zwiebel, ca. 50g
1dl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
1/3Tl	Zimt
1/2Tl	Zucker
2El	Rapsöl

Zubereitung

Linsen:

Bouillon mit den Lorbeerblättern aufkochen, Linsen zugeben und mit Pfeffer würzen. Linsen ca. 30-40 Minuten köcheln lassen. Ev. etwas Wasser nachgiessen. Zum Schluss nochmals mit Pfeffer abschmecken.

Wirz:

Zwiebel halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Wirz vierteln, den Strunk und die dicken Kiele der äusseren Blätter ausschneiden. Wirzblätter längs halbieren und zu 2cm breiten Streifen schneiden.

Zwiebel in Rapsöl andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Wirz dazugeben, vermischen und 2-3 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugiessen und ca. 30 Minuten schmoren lassen, dabei ab und zu aufmischen. Rahm dazu giessen und mit Zucker und Zimt würzen, Rahm auf einen Viertel einkochen lassen (ca. 10 Minuten).

Leberwurst:

Leberwurst in ca. 80°-85° heissem Wasser je nach Grösse 30 bis 40 Minuten ziehen lassen.







