



Linseneintopf mit Speck

Linsen zusammen mit Speck, das gibt ein so richtig gutes, klassisches Eintopfgericht. Das gibts auch fixfertig als Konserve zu kaufen - und ist gar nicht so schlecht, aber es schmeckt natürlich nie so gut wie ein selbstgekochter Eintopf, der mit Gemüsezugabe und nach eigenem Gutdünken gewürzt ist.

Linsen müssen meist nicht eingeweicht werden und kommen mit einer Garzeit von ca. 40 Minuten aus (Kochanleitung auf der Packung beachten). Der angeräucherte Kochspeck muss aber rund 2 Stunden im heissen Wasser ziehen, also wird zuerst der Speck knapp gar gekocht, dann aufgeschnitten, kurz angebraten, damit er so richtig würzig schmeckt, und mit den Linsen im Eintopf fertiggekocht.

Zutaten (2 Portionen)

150g	braune Linsen (Bergrinsen)
300g	Kochspeck
100g	Rüebli
100g	Lauch
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2El	Passata di pomodoro
2-3	Lorbeerblätter
1/2	handvoll Petersilie
4dl	Hühnerbouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Speck 1 1/2 Stunden in 80-90° heissem Wasser ziehen lassen. Herausnehmen, Schwarte wegschneiden und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

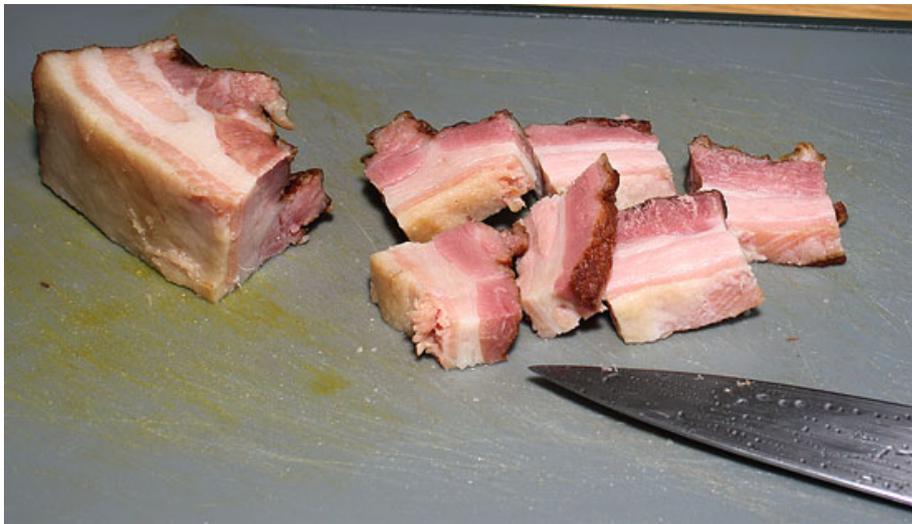
Zwiebel und Knoblauch hacken. Rübli und Lauch zu kleinen Würfeln schneiden und alles zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten. Passata zugeben und kurz weiterdünsten. Bouillon dazugießen, Lorbeerblätter zugeben und mit Pfeffer würzen. Aufkochen und die Linsen zugeben. Etwa 2/3 der Petersilie zugeben.

Speckscheiben in wenig Bratbutter kurz anbraten und zu den Linsen geben.

Ca. 40-50 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind. Der Eintopf sollte zum Schluss noch leicht flüssig sein, allenfalls etwas Wasser zugeben.

Im Suppenteller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.





Gekochter Speck



