

# Hier und heute

## Klassischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen

Linsen sind wahre Nährstoffpakete. Köchin Julia Floß macht Eintopf draus. Der ist randvoll Vitamine und wärmt uns an kalten Tagen.

### Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

### Die Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Speckschwarte (für die Veggie-Option einfach weglassen und stattdessen mit Rauchsalz und etwas mehr Liebstöckel würzen)
- 1 Bund Suppengrün (Petersilie für die Garnitur aufbewahren)
- 3 Kartoffeln
- 150 g Tellerlinsen
- 1 l Geflügelbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- TL Majoran, gerebelt
- 1 TL Liebstöckel, gerebelt
- 1 kräftige Prise Muskat
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- TL Weißweinessig
- Wiener Würstchen (alternativ vegetarische Wiener Würstchen)
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel zusammen mit der Speckschwarte bei mittlerer Hitze anbraten.

Suppengrün waschen. Lauch in dünne Ringe schneiden, Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. Das Gemüse mit in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Kartoffeln schälen und würfeln. Linsen abspülen. Kartoffeln, Linsen und Brühe in den Topf geben. Die Gewürze, bis auf den Essig dazugeben, den Deckel schließen und alles 30 Minuten köcheln lassen.

Würstchen in Scheiben schneiden und ein paar Minuten in der Suppe warm werden lassen.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Petersilie (aus dem Suppengrün) waschen, fein hacken und über die Suppe streuen.