

Linseneintopf

Zutaten:

1 Packet (500 g) Linsen (üblicherweise Tellerlinsen)
1 Scheibe durchwachsener Speck oder Rauchfleisch
1 Lorbeerblatt
2 - 3 Wacholderbeeren
Butter
Mehl
Apfelessig (nicht den Billigen!)
Salz
Zucker

Zubereitung:

Das Packet Linsen (500 g) mit 1 ½ Liter Salzwasser in einen Schnellkochtopf geben.

Achtung: Die Linsen werden vorher nicht eingeweicht, da hier der Schnellkochtopf wieder allerbeste Dienste verrichtet.

Dazu noch 1 Lorbeerblatt und 2-3 Wacholderbeeren und eine Scheibe durchwachsenen Speck oder Rauchfleisch in den Topf geben. Das Ganze erhitzen und maximal 10 Minuten kochen lassen (d.h. beim 2. Ring im Deckelventil des Schnellkochtopfes).

Dann erstellt man die »Einbrenne«: Butter in eine Pfanne geben und erhitzen; 2-3 Eßlöffel Mehl hinzugeben und dieses "braun" werden lassen. Das Ganze wird dann mit warmen Wasser abgelöscht und durch ein Sieb in den Linseneintopf passiert und vermengt.

Achtung: Sollte der Linseneintopf etwas zu wässrig sein, so nimmt man am Besten Wasser aus dem Topf und löscht damit die Einbrenne ab.

Dann schmeckt man den Linseneintopf mit etwas Zucker und Apfelessig ab und serviert das Ganze mit Wiener Würstchen, Debrezinern oder ähnlichem. Wer mag kann dann noch nach eigenem Geschmack Apfelessig zugeben.