



**Berglinseneintopf wie bei Oma mit deftigen
Bockwurstscheibchen**
von Marie

Zutaten:

- 150 g Speck oder geräucherte Gänsebrust, klein geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- Olivenöl zum Anbraten
- 4 Kartoffeln festkochend, in grobe, Würfel geschnitten
- 150 g Berglinsen
- 3 Karotten, in Ringen geschnitten
- 1 Stange Porree, in Ringe geschnitten
- 1 kleine Sellerieknolle, in Würfeln geschnitten
- 3 EL Balsamico
- 3 Bockwürste, in Scheiben geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- 1 Prise Zucker
- 1,5 l Hühnerbrühe (siehe unten)

Zubereitung:

Zuerst die Hühnerbrühe zubereiten: Zwiebeln mit Schalen gespickt mit Nelken, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree, Nelken, Thymian, Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzehen, Petersilie, Schnittlauch, ca. 4 EL Salz, 1/2 TL Pfeffer und 1 Suppenhuhn in einen Topf setzen, mit kaltem Wasser komplett bedecken und ca. 2,5 Stunden ohne Deckel langsam kochen lassen. Sodann das Huhn herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf abgießen.

Zwiebel, Speck bzw. geräucherte Gänsebrust in Würfel in einem großen Topf anbraten. Zuerst Karotten, Sellerie und Porree dazu geben und danach mit Kartoffeln und Linsen alles $\frac{3}{4}$ Stunde köcheln lassen. Dann mit der Brühe ablöschen. Mit Kräutern, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Würstchen in Scheiben in der Suppe warm werden lassen.

mog61 wünscht guten Appetit!