

Linsensuppe (Hausrezept)

Zutaten:

für 6 Personen
1 Tüte getrocknete Tellerlinsen
1 Bund Suppengemüse oder Tiefkühl (Wurzeln/Sellerie/Porree)
750g sehr kleine Zwiebeln
500g Kartoffeln
4 Mettenden
500g Kasseler
6 Lorbeerblätter
Öl, Pfeffer, Salz, Essig, Zucker

Zubereitung:

Kasseler würfeln und in Öl im großen Suppentopf anbraten.
Geputztes Suppengemüse in Würfel geschnitten dazugeben und anschwitzen.
Lorbeerblätter und die Linsen in den Topf geben und mit Wasser auffüllen,
bis alles gut bedeckt ist. ca. 1/2 Stunde kochen dann die geschälten in Würfel
geschnittenen Kartoffeln und die geschälten Zwiebeln ganz zur Suppe geben.
Die Mettenden in Scheiben schneiden und kochen bis alles gar ist,
dann mit Pfeffer und Salz würzen.
3 Esslöffel Zucker unterrühren und mit Essig nach Belieben abschmecken.