

Sellerie im Linsentopf

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 - 6 Personen

3 EL Butterschmalz
300 g Schinkenwürfel
300 g Sellerieknolle, gewürfelt
3 Rindswürste (ca. 330 g) gewürfelt
500 g Zwiebeln, gewürfelt (4 große)
2 St Frühlingszwiebeln, gehackt
5 Knoblauchzehen, gehackt
2 St Staudensellerie, grob gehackt
150 g Suppengrün, gewürfelt
4 TL Rinds Bouillon instant Pulver
4 TL Oregano, gehackt
2 TL Majoran, gehackt
1 TL Tomatenmark
400 ml Wasser
150 g Lauch, Scheiben
1000 g Linsen, Pardina
2 EL Weinessig

reichlich schwarzer Pfeffer und
Muskat aus der Mühle

Tipp: statt getrockneter Linsen kann man auch fertige aus der Dose nehmen. Dann aber nur die reinen Linsen, ohne Zusätze – Abtropfgewicht beachten.

Zubereitung

Die Pardina Linsen ca. 20 – 25 Minuten bissfest kochen – am besten in „Meine feine Rindsbouillon“. Es geht aber auch nur in Wasser. Kein Salz! Die Linsen werden sonst nicht weich.

Schinkenwürfel, Sellerieknolle, Zwiebel, Knoblauch und Rindswurst in dieser Reihenfolge und im Abstand von ca. je 3 Minuten in das heiße Butterschmalz geben und auf Stufe 6 Elektro kräftig anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Danach die Frühlingszwiebeln, den Staudensellerie und das Suppengrün einrühren und ebenfalls kurz anbraten. Jetzt 200 ml heißes Wasser zugeben.

Alles mit Rinds Bouillon Instant, Oregano, und Majoran bestäuben, gemeinsam mit dem Tomatenmark gut einrühren und kräftig Pfeffer und Muskat aus der Mühle zugeben.

Weitere 200 ml heißes Wasser einrühren und erneut kurz aufkochen lassen.

Jetzt behutsam die Linsen und den Lauch unterheben.

Mit weiterem Pfeffer und Muskat sowie dem Weinessig geschmacklich abrunden.

Auf kleinster Flamme Stufe 1 Elektro noch ca. 15 – 20 Minuten kochen lassen.
Achtung! Hängt leicht an.



Ein deftiger und wohlschmeckender Eintopf, der nicht zu stark nach Sellerie schmeckt.

Am Tisch, je nach Geschmack, erneut mit etwas Weinessig oder Senf abschmecken.

Dazu passt gut ein frisches, kräftiges Bauernbrot und ein kühles Pils.

Am nächsten Tag aufgewärmt schmeckt so ein Eintopf aber immer noch am besten.