

Spätzle mit Rindswurst an Linsengemüse

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Spätzle
 - 3 EL Butter

 - 500 g Pardina Linsen
 - 125 g Schinkenspeck
 - 300 g Suppengrün, gewürfelt
 - 1 St Zwiebeln (150 g – gewürfelt)
 - 3 St Knoblauchzehen (klein gehackt)
 - 1 St Frühlingszwiebel, klein gehackt
 - 2 St Staudensellerie, gewürfelt

 - 2 TL Rinds Bouillon Instant
 - 2 TL Majoran

 - 4 St Rindswurstchen
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
viel frische Petersilie

Zubereitung:

Die Linsen gut waschen und knapp eine halbe Stunden bissfest kochen. Abschütten, abtropfen und abkühlen lassen.

In reichlich kochendes, kräftiges Salzwasser die Spätzle eingeben und auf kleinster Stufe ca. 18 Minuten sieden – nicht mehr kochen! Dabei mehrfach umrühren. Nach der Garzeit, die Nudeln abschütten und abtropfen lassen. Zum Servieren im Topf die Butter heiß werden lassen und die Spätzle kurz aber gründlich darin schwenken.

Im heißen Butterschmalz den Speck, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Sellerie gut andünsten. Dann das restliche Suppengemüse zugeben und alles leicht glasig werden lassen. Jetzt die Hitze zurücknehmen.



Schließlich die Linsen einmischen und alles kräftig mit Pfeffer, Rinds Bouillon und Majoran abschmecken.

Die Rindswurstchen mehrfach mit dem Messer einstechen und in das Linsengemüse legen. Alles zugedeckt eine geraume Zeit durchwärmen, aber nicht mehr kochen. Dabei mehrfach vorsichtig umrühren. Zerfällt schnell und hängt leicht an.

Zum Servieren nach Geschmack reichlich frische Petersilie zugeben.

Zu diesem deftigen, aber äußerst schmackhaften und sättigenden Gericht passt prima ein kühles, frisches Bier.