

Linsen mit Speck und Semmelknödel a la Hahn



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	250 ml
Linsen	400 g
Essig	1 Esslöffel
Speck / Bauchspeck	300 g
Wurst / Würste	200 g

Zubereitung:

Eine 400 Gramm Dose Linsen samt seiner Flüssigkeit in einen Topf leeren; 250 ml Wasser und einen Suppenwürfel dazu geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit ca. 300 g Selchspeck in Würfel schneiden und auslassen (=in einer Pfanne braten, sodass das Fett ausläuft);

Anschließend vom Fett trennen und zu den Linsen schütten.

Einen Schuss Essig dazu geben und weiterköcheln lassen.

Jetzt eine Wurst (am besten eignet sich eine Geräuchertes) in Würfel schneiden, dazugeben, das ganze etwas einkochen lassen (damit es nicht zu flüssig ist) und anschließend noch 10 min. ziehen lassen - fertig.

Zu den Linsen serviere man Semmelknödel.

Ps.: Kein Salz oder Pfeffer begeben, der Selchspeck und die Wurst haben Würze genug...

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1074-Linsen-mit-Speck-und-Semmelknoedel-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at