



Linseneintopf mit Kalbs-Chipolata

Linseneintöpfe können mit der Zugabe von Gemüse, Kräutern oder auch Fleisch fast beliebig variiert werden. Linsen sind zudem Gewürzfresser, da darf man auch mit scharfen Zutaten grosszügig umgehen.

Hartnäckig hält sich das Gerücht, dass Linsen nur ohne Salz gekocht werden dürfen, da sie sonst nicht gar werden. Linsen können aber sehr wohl in einem salzigen Sud gegart werden, das beansprucht lediglich eine etwas längere Kochzeit.

Nach diesem Rezept werden die Linsen zusammen mit Rübli und milder Gemüsezwiebel gekocht. Knoblauch, Peperoncino und Lorbeer kommen als Würze hinzu. Die Chipolata sind fast nur Garnitur für dieses würzige Linsengericht, sie werden separat angebraten und zum Schluss auf dem Linsengericht angerichtet.

Zutaten (2 Portionen)

100g	grüne Linsen
100g	Gemüsezwiebel
1	Rüebli, ca. 100g
4-5cm	Peperoncino-Schote
2	kleine Knoblauchzehen
2,5dl	Gemüsebouillon
2	Lorbeerblätter
	Olivenöl
7	Kalbs-Chipolata
	Bratbutter

Zubereitung

Gemüsezwiebel sehr grob hacken. Rüebli der Länge nach vierteln und zu etwa 5mm

dünnen Stücken schneiden. Peperoncino zu schmalen Scheibchen schneiden, dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Knoblauch hacken.

Zwiebel, Rüebli und Peperoncino in Olivenöl ca. 4-5 Minuten dünsten. Linsen, Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben und vermischen, Bouillon dazugießen. Ca. 30 - 40 Minuten offen köcheln lassen bis die Linsen gar sind. Gegen Ende der Garzeit, Temperatur zurückstellen und die Linsen öfters umrühren, damit sie nicht anhocken.

Kalbs-Chipolata auf jeder Seite 4-5 mal leicht einschneiden und in Bratbutter beidseitig anbraten. Linsen anrichten und die Chipolata darauflegen.



