



Linsensuppe mit gesalzenen Schweinshaxen

Die eingesalzenen Schweinshaxen sind das gleiche wie die Wädli, die man zum direkten Verzehr kaufen kann, sie sind aber noch roh. Durch das salzen wird das Fleisch rot sehr geschmackvoll. Kocht man sie selber, zusammen mit gehackter Zwiebel und Tomate, so entsteht daraus ein kräftiger Sud, aus dem sich eine wunderbare Suppe zubereiten lässt. Die vorgegarten Haxen werden in Stücke geschnitten und zusammen mit Linsen und Rüebli zur fertigen Suppe gekocht. Das gibt ein währschafter Suppenznacht.

Zutaten (2-3 Portionen)

2	Schweinshaxen gesalzen, ca. 500g
2	Tomaten, ca. 140g
1	Zwiebel, ca. 70g
1	Rüebli, ca. 80g
2	Lorbeerblätter
1	Zweig frischer Rosmarin
100g	braune Linsen
1,2lt	Hühnerbouillon
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel eher grob hacken, Tomaten und Rüebli würfeln.

Haxen in reichlich Bratbutter auf den Schnittseiten 2-3 Minuten anbraten. Bei zuwenig Butter läuft man Gefahr, dass sie am Pfannenboden ankleben.

Zwiebeln zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Tomaten zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen, Lorbeer und Rosmarin zugeben und 1 1/2 Stunden köcheln

lassen. Danach sollte sich das Fleisch der Haxen leicht vom Knochen ablösen.

Haxen aus dem Sud nehmen, das Fleisch von den Knochen ablösen und zu mundgerechten Stücken schneiden.

Linsen und Fleisch in den Sud geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Nach 15 Minuten die Rüebli dazugeben. Zum Schluss die Suppe mit Pfeffer abschmecken. Die Garzeit richtet sich nach den Linsen, sie ist meistens auf der Packung angegeben.







