



## Linsensuppe mit Leberwurst

Linsen passen zu verschiedensten Brühwürsten, zum Schübli mit feinem Brät und ganz besonders zur urchigen Leberwurst, wie man sie von der Metzgete her kennt. Die Leberwurst wird in der Linsensuppe gegart, das gibt ihr guten Geschmack. Die Suppe wird mit Zwiebel, Rüebli und Lauch gekocht. Der Lauch wird erst gegen Schluss ca. 15 mitgekocht, so wird er gar und bleicht nicht aus.

### Zutaten (2 Portionen)

80g	braune Linsen
20g	Zwiebel
100g	Pfälzerüebli (oder rote Rübli)
80g	Lauch
5dl	Gemüsebouillon
2	Lorbeerblätter
	Pfeffer
	Bratbutter
2	Leberwürste à ca. 150g

### Zubereitung

Linsen knapp bedeckt in kaltem Wasser 1 Stunde einweichen und abgiessen.

Zwiebel hacken, Rüebli zu kleinen Würfeln schneiden. Lauch je nach Grösse längs halbieren oder vierteln und würfeln.

Zwiebel und Rüebli in Bratbutter kurz dünsten. Bouillon zugiessen, Lorbeerblätter zugeben und aufkochen. Linsen zugeben und knapp weich kochen (ca. 20 Minuten). Lauch zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Pfeffer abschmecken. Leberwürste in die Suppe legen und 25 Minuten in der heissen, aber nicht kochenden Suppe ziehen lassen.





