



## Rote Linsensuppe mit Speck und Sauerrahm

Speck und Linsen sind ein Traumpaar. Da gibt es nicht viel anzufügen, ausser etwas Sauerrahm, der die Suppe geschmeidiger macht und Zwiebel, die für einen würzigen Grundgeschmack der Suppe sorgt. Zuerst werden Speck und Zwiebel sanft angedünstet, danach in der Bouillon vorgekocht. Erst danach kommen die Linsen dazu. Entgegen einer weit verbreiteten Meinung werden Linsen auch gar, wenn sie in einem salzigen Sud gekocht werden. Es braucht einfach etwas mehr Kochzeit, als wenn die Linsen ohne Salz gekocht werden.

Zum Schluss wird der Suppe etwas Sauerrahm untergerührt, das macht sie schön sämig.

Schon beim Kochen verlieren die Linsen ihre helle, rote Farbe, der Sauerrahm macht die Suppe auch noch etwas bleicher, so gibt es eben eine gelbe Suppe aus roten Linsen.

### Zutaten (1 Hauptspeise)

1/2 kleinere Zwiebel  
60g geräucherter Speck  
100g Rote Linsen  
5dl kräftige Bouillon  
Bratbutter  
Küchenkräuter

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken, Speck in Streifen schneiden. Beides zusammen in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft dünsten. Mit Bouillon auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit der Speck etwas weicher wird. Linsen zugeben und nochmals ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zu Schluss Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Angerichtete Suppe mit Küchenkräutern bestreuen.

