



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Februar 2018

## *SYLTER LINSENEINTOPF*

*Christian Portelé aus dem Restaurant KØKKEN im Benen-Diken-Hof*



### **Zutaten für vier Personen**

100 g durchwachsener  
Speck  
4 Kohlwürste  
3 Schalotten  
300 g Berglinsen  
1 EL Butter  
1 l Gemüsebrühe  
1 Bund Suppengrün  
200 g Kartoffeln  
2 EL weißer Balsamico  
Bronzefenchel  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Zunächst den Speck, die Zwiebeln und die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. Dann die Linsen unter kaltem Wasser spülen und abtropfen lassen.

Die Butter in einen Topf geben und leicht anbräunen lassen. Anschließend die Zwiebeln, Linsen und Speck für zwei bis drei Minuten anschwitzen lassen, Gemüsebrühe und Kartoffelwürfel hinzugeben und etwa 20 Minuten kochen lassen.

*...weiter auf Seite 2*

Das Suppengrün putzen, in ein Zentimeter große Würfel schneiden, zu den Linsen geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Wurst in Scheiben schneiden, in einer Pfanne kurz anbraten und in den Eintopf geben.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem weißen Balsamicoessig abschmecken, etwas Bronzefenchel abzapfen und den Eintopf damit garnieren.