

Italienische Rezepte

Castelluccio Linsen mit Wurst - Lenticchie di castelluccio con salsicce

Gattung: Fleisch, Italien, Linse, Wurst

8	Würste (je etwa 95 g), -entweder aus reinem -Schweinefleisch oder mit -Wildschwein angereichert	4	Essl. Olivenöl extra vergine
400 g	Castelluccio- o. Puy-Linsen	1	frische Chilischote -fein -gehackt
2	Stangen Staudensellerie -nur -die gehackten Blätter	10	sonnengetrocknete Tomaten -halbiert Salz
2	Knoblauchzehen -die Hälfte -davon feingehackt		Brühe nach Bedarf (es kann -ein Brühwürfel verwendet -werden)

Die Würste 30 Minuten in Wasser kochen, dann die Haut abziehen. Die Linsen mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Sellerieblätter und die Hälfte der Knoblauchzehen (ganz) hinzufügen; die Linsen garen, bis sie weich sind.

In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen, die fein gehackte Chilischote und Knoblauchzehe sowie sonnengetrocknete Tomaten 1 Minute darin braten. Die ganze Knoblauchzehe aus den Linsen nehmen und wegwerfen.

Dann die Linsen in die Tomaten-Chili-Mischung rühren und die Würste hinzufügen. Die Zutaten bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten garen.

Das Gericht darf nicht zu suppenartig, aber auch nicht zu dick sein - falls notwendig, noch etwas Brühe hinzufügen. Nach Geschmack salzen und mit Brot servieren.

Tipp: Die Küche Umbriens ist nach allgemeinen Empfinden nicht nur die authentischste Küche Italiens, sondern auch die von modernen Einflüssen am wenigsten beeinflusste. Für dieses Rezept werden Castelluccio Linsen verwendet, die viel Eisen enthalten und eine dünne Schale haben, so dass sie nur kurz gegart werden müssen.

Sie können ersatzweise aber natürlich auch Puy - Linsen oder grüne Linsen verwenden.