

# Suppen Rezepte

## Linsensuppe Mit Speck Und Würstchen

Stichworte: Eintopf, Linse, Suppe, Fleisch

---

250 g	Linsen,	1	Lorbeerblatt,
1	Lauch (in Rädchen	2	Gewürznelken,
	-geschnitten),	1	Zwiebel,
	Petersilie (fein gehackt),	200 g	geräucherter Speck,
3	Karotten (in Rädchen	1	Bauernbratwurst pro Person,
	-geschnitten),	1/4 Liter	Sahne,
2	Kartoffeln (in kleine		Salz,
	-Würfel geschnitten),		Pfeffer,
2	Liter Wasser,		Essig nach Belieben

---

Die gewaschenen Linsen 2 Stunden einweichen. Abgießen, mit 2 l frischem Wasser bedecken, das Gemüse, die Petersilie, den Speck, die mit Lorbeerblatt und Gewürznelken gespickte Zwiebel begeben. 2 Stunden auf kleinem Feuer kochen lassen.

Einige Minuten vor dem Anrichten die Würstchen begeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne verfeinern. Nach Geschmack mit Essig säuern.

Speck in Scheiben schneiden, zusammen mit je einem Würstchen in Teller anrichten und mit Suppe aufgießen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.