

DUTCH OVEN REZEPT



Bei der Menge brauchst Du
einen großen Dutch Oven,
der 8 Liter fasst

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g Tellerlinsen
150 g rote Linsen
3 Kartoffeln
6 Wiener Würstchen
1 rote Zwiebel
2 Möhren
etwas Knollensellerie
etwas Selleriegrün
250 g geräucherter,
durchwachsener Speck

3 l Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
1 EL Majoran (getrocknet)
2 EL Tafelessig
1 Messerspitze Kreuzkümmel
2-4 TL Zucker (nach Geschmack)
Salz, Pfeffer

LINSENEINTOPF AUS DEM DUTCH OVEN

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen und klein schneiden.
Die Zwiebel zerkleinern und den Speck würfeln.
2. Den Speck anschließend im großen Dutch Oven auslassen.
Das geschnittene Gemüse zugeben und 2-3 Minuten andünsten.
3. Die Tellerlinsen hinzufügen und etwa 1 Minute unter ständigem Rühren ebenfalls andünsten. Lorbeerblätter, Majoran und Thymian dazugeben und die Brühe aufgießen. 45 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Nun die roten Linsen, das Selleriegrün und die geschnittenen Würstchen dazugeben und das Ganze 20 Minuten weiter köcheln lassen.
5. Die Linsensuppe mit Essig, Kreuzkümmel, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter und Thymianzweige entfernen und mit grob gehackter Petersilie garnieren.



Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle
unter: www.profagus.de und [f/profagusgmbh](https://www.facebook.com/profagusgmbh)