

Berliner Linsensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Weißweinessig
- 450 g Kasseler Nacken, mager
- 125 g Speck, durchwachsen
- 2 EL Butterschmalz
- 400 g Tellerlinsen
- 2 Stk Gemüsezwiebeln
- 6 Stk Kartoffeln, festkochend
- 2 Stk Möhren
- 1 Stg Lauch
- 0.5 Stk Knollensellerie, mittelgroß
- 3 Stk Lorbeerblätter
- 6 Stk Pimentkörner
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, schwarz, gemahlen



Zubereitung (70 Minuten):

- Zunächst die Linsen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln, die Möhren, den Sellerie sowie die Zwiebeln schälen, den Lauch putzen, gut waschen und das Gemüse in kleine Stücke schneiden.
- Anschließend das Kasseler ebenso in kleine Stücke sowie den Speck in kleine Würfel schneiden.
- Dann das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Kasseler- und Speckwürfel darin etwa 8 Minuten ringsum anbraten.
- Nun die Möhren, den Sellerie sowie die Pimentkörner und die Lorbeerblätter zum Fleisch geben, mit Wasser aufgießen, so dass alles bedeckt ist.
- Jetzt alles zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten garen, dabei nach 5 Minuten die Kartoffelwürfel hinzufügen, kurz vor Ende der Garzeit die Lauchstücke.
- Zuletzt die gekochten Linsen zum Fleisch geben, noch einmal aufkochen lassen, den Berliner Linsentopf mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken und servieren