

Linsensuppe

- 2 Zwiebeln* schälen und fein hacken.
- 2 TL Butter* bevorzugt in einem Schnellkochtopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- 2 Stangen Porree* putzen, waschen und klein schneiden.
- 1½ l Rinderfond* zu den inzwischen glasig gedünsteten Zwiebeln in den Topf kippen.
- 500 g getrocknete Linsen* sowie
- 8 gute Kochwürste* (wir kaufen sie bei Draheim auf dem Markt) dazugeben. Etwa 40 Minuten kochen lassen – im Schnellkochtopf nur 10 Minuten.
- Nach dieser Zeit den oben schon erwähnten Porree hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen. Hat der Porree den gewünschten Gargrad erreicht (noch bissfest, nicht zu labberig),
- 200 g Crème fraîche mit Kräutern* hinzugeben. Umrühren und mit
- Pfeffer* ,
- Salz* ,
- Worcestershiresauce* sowie nicht zu wenig
- Rotwein* kräftig abschmecken, sodass es vortrefflich mundet.
- Den Rest des Rotweins kann man zum Essen trinken. Die Suppe reicht angeblich für acht Leute. Ich halte das für ein Gerücht.
- Alle Mengen sind ganz ungefähre. Suppe auf dem Herd ist ein Mysterium, Erkenntnis leicht Trug.
- Guten Appetit!