

Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem [Gemüsefond](#) und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat [einkochen](#).



Linseneintopf mit Würstchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen oder 10 Vorspeisen): 300 Gramm braune Linsen | 150 Gramm Speck | 150 Gramm Sellerie | 75 Gramm Lauch | 200 Gramm Möhren | 450 Gramm Kartoffeln | 100 Milliliter Rotwein | 1,8 Liter [Gemüsefond](#) | 1 Lorbeerblatt | 1 Glas Bio Wiener Würstchen (250 Gramm) | 4 Esslöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 1 Teelöffel Pfeffer | 8 Esslöffel Essig | 90 Gramm Kartoffelstärke



Linseneintopf mit Würstchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Linsen gründlich waschen. 2. Speck fein würfeln. 3. Möhren, Kartoffeln und Sellerie schälen und zusammen mit dem Lauch in mundgerechte Würfel schneiden. 4. Speck in einem Topf auslassen, dann das Gemüse dazugeben und fünf Minuten mitrösten, dann alles herausnehmen. 5. Rotwein, Gemüsebrühe und Lorbeerblatt in den Topf geben und zum Kochen bringen. 6. Wenn die Brühe kocht, Linsen hinzugeben und auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. 7. In der Zwischenzeit die Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden. 8. Nach den 20 Minuten die Würstchen, Zucker, Salz und Essig hinzugeben und zehn Minuten köcheln lassen. 9. Herd ausschalten und den Linseneintopf dreißig Minuten ziehen lassen. 10. Entweder die Suppe in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser abfüllen und 120 Minuten bei 100 Grad einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochhinweise](#)) oder zum direkten Servieren circa 100 Milliliter vom Sud abfüllen und die Maisstärke darin auflösen. 11. Masse wieder in den Eintopf einrühren, mit Pfeffer würzen und servieren.

Jetzt noch mehr [Suppen & Eintöpfe](#), weitere [Rezepte mit Linsen](#) und mehr [Hausmannskost-Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 543 Kalorien | 12,6 Gramm Fett | 77,6 Gramm Kohlenhydrate | 23,5 Gramm Eiweiß