

Linsensuppe mit Würstchen

Für 4 Personen

Zutaten:

- 150 g Speck durchwachsen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Kartoffeln
- 150 g Tellerlinsen
- 1 L Hühnerbrühe alternativ Gemüsebrühe
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zucker
- 3 TL Weißweinessig
- 4 Wiener Würstchen oder ähnliche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Speck und Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anbraten.
2. Suppengrün waschen. Porree in dünne Ringe schneiden, Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. Mit in den Topf geben, Hitze etwas erhöhen und anbraten. Kartoffeln schälen und fein würfeln. Linsen abspülen. Kartoffeln, Linsen und Brühe in den Topf geben und mit Deckel 30 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Kreuzkümmel, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Würstchen in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne anbraten.
5. Danach die Würstchen in der Suppe warm werden lassen.