westfälische Linsensuppe (5 Liter)

Zutaten

- 500 g Räucherspeck am Stück
- 600 g Tellerlinsen (müssen nicht eingeweicht werden)
- 3 L Wasser oder Gemüsebrühe
- 2 Zwiebel, geschält
- 2 Lorbeerblätter
- 4 große Möhren (ca. 150 g)
- 200 g Sellerie (ca. 1/4 kleine Sellerieknolle)
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 kleine Stangen Lauch, davon nur der weiße Teil (ca. 200 g)
- 12 Mettenden
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Weißweinessig, Balsamico (weiß)
- etwas frisch gehackte Petersilie zum Servieren

Zubereitung

Die Schwarte vom Speck entfernen. Den Räucherspeck in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur knusprig-braun braten. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Speckfett dabei in der Pfanne lassen.

Die Linsen zusammen mit dem Wasser in einen großen Topf geben. Die geschälte Zwiebel im Ganzen und das Lorbeerblatt dazugeben und alles zusammen aufkochen. Evtl. entstehenden Schaum abschöpfen und die Linsen bei niedriger Temperatur 20 Minuten sanft köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen, Lauch putzen. Möhren, Sellerie und Kartoffeln in etwa 5 mm große Würfel schneiden, den Lauch längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. Das Speckfett wieder in der Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin rundherum anrösten. Speckwürfel und Gemüsewürfel nach den 20 Minuten Garzeit zu den Linsen in den Topf geben, dabei die Zwiebel entfernen.

Alles gut durchrühren, erneut aufkochen und dann bei niedriger bis mittlerer Temperatur noch mal 20-25 Minuten sanft köcheln lassen. Das Gemüse soll nicht zermatschen, die Linsen aber auch nicht mehr zu bissfest sein. In den letzten 10 Minuten Garzeit die Mettenden in die Suppe geben und gar ziehen lassen. Das Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Den Linseneintopf mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Essig abschmecken. In tiefen Tellern anrichten, pro Person eine Wurst auf den Teller legen und die Suppe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit etwas zusätzlichem Essig servieren.