

Berglinsen mit Räucherspeck in Rotwein

by Andreas - Mittwoch, Dezember 05, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/berglinsen-mit-raucherspeck-in-rotwein/>

Die kleinen Berglinsen werden immer beliebter. Sie sind schnell gar, platzen nicht so leicht auf und lassen sich wunderbar zu Salaten oder Beilagen verarbeiten. Meine Linsen in Rotwein sind als Beigabe zu einem Braten gedacht.

100 gr. Räucherspeck

20 gr. Berglinsen

1 Möhre

½ Stange Lauch

100 gr. Sellerieknolle

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

300 ml Rotwein

150 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

Zucker

Salz

2 EL Balsamicoessig

Die Berglinsen in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen lassen. Unterdessen Die Möhre, die Knoblauchzehen, die Sellerieknolle, die Zwiebel und den durchwachsenen Speck fein würfeln.

Die Linsen abgießen und kalt abbrausen. Beiseite stellen. In einem Topf die Speckwürfel in Olivenöl anbraten. Nun das restliche Gemüse beifügen. Ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten. Die Linsen dazu geben und mit der Gemüsebrühe und dem Rotwein auffüllen. Weitere 10 Minuten bei geöffnetem Deckel köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und mit Balsamicoessig abschmecken.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station