Linseneintopf

Kategorien:	Aufläufe, Gemüse, Ragouts, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 kg Linsen (trocken)
eine Stange Lauch
3 Karotten
eine Zwiebel
etwas mageren Tiroler Speck
2 EL Honig
4 EL Senf
3 EL Rotweinessig
Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
etwas Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Linsen über Nacht einweichen lassen.
Die Linsen abseihen und weich kochen.
Karotten schälen und in feine Streifen schneiden.
Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
Beides mit etwas Öl in einem Topf anbraten.
Den fein gewürfelten Speck währenddessen in einer Pfanne knusprig anbraten.
Den Honig zu den Karotten und Zwiebeln geben und etwas andünsten.
Den Lauch in feine Streifen schneiden und in den Topf geben.
Kurz mitdünsten.
Mit Essig aufgießen, den Senf und ein bis zwei Lorbeerblätter dazugeben.
Den Speck und die gekochten Linsen hinzufügen und alles gut vermengen.
Bei Bedarf etwas Wasser untermischen.
Die Zutaten sollten alle gerade mit Flüssigkeiten bedeckt sein.
Alles leicht köcheln lassen, etwa 20 Minuten.