Linsen

Kategorien:	Gemüse, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Linsen
60 g Schmalz
20 g Mehl
1 Zwiebel
Salz
Essig

Zubereitung

Die Linsen 3 - 4 Stunden einweichen, dann im selben Wasser kochen.
Aus 30 g Schmalz und 20g Mehl eine Einbrenn bereiten, zu den Linsen geben und aufkochen lassen,
salzen und mit Essig abschmecken.
Die kleingeschnittene Zwiebel mit 30g Schmalz andünsten und zu den Linsen reichen.
Dazu passen Semmelknödeln.

Tip: Besser wäre es, das erste Kochwasser der Linsen wegzuschütten und in einem neuen Wasser kochen wegen der Blähungen!