

LINSEN MIT SPÄTZLE

| Schwäbisches Nationalgericht |

GESAMTZEIT

55 Minuten

ARBEITSZEIT

20 Minuten

REGION

Dutschland



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1	Zwiebel
- 200g	Räucherspeck (am Stück)
- 1	Karotte
- 80ml	Rotwein
- 300g	Alb-/Puylinsen
- 1 Liter	Fleischbrühe
- 3	Wacholderbeeren
- 1	Lorbeerblatt
- 4	Saitenwürste
- 500g	Spätzle
- 2 EL	Rotweinessig
-	Salz & Pfeffer

SAISON ganzjährig

PASSENDER DRINK Weißwein - Trollinger

Liebs oder Hass es – alles dazwischen gibt's nicht. So geht es den Linsen mit Spätzle, aber nur weil es viele nicht probieren. Viele Norddeutsche verdrehen bei der Kombination die Augen, während die Schwaben auf IHRE Linsen mit Spätzle schwören. Das Gericht stammt aus der Gattung Arme-Leute Küche, denn Linsen ließen sich auch gut im Winter aufbe-

wahren. Die Saitenwürstchen kamen übrigens erst später dazu. Und falls irgendeinem Nicht-Schwabe Saitenwürstle nichts sagen: Unter Frankfurter oder Wiener kann sich wohl jeder etwas vorstellen. Also traue dich und probier - Des schmeckt! Pass aber auf das du bei der Wortwahl nicht gleich zum Schwaben mutierst.

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle ist ein traditionelles Gericht der schwäbischen Küche. Das folgende Rezept stammt von meiner Oma und da müssen die Spätzle selbstverständlich traditionsgemäß selbstgemacht werden. Wenn es allerdings mal schneller gehen muss, tun es auch Spätzle aus dem Supermarkt, so wie hier im Rezept angegeben. Aber nicht Oma verraten. Nur was für Linsen kommen eigentlich in das Gericht? – Logisch, schwäbische Linsen, auch Alb-Linsen genannt. Diese wachsen perfekt auf

kargem, kalten Boden und wurden so früher von vielen Landwirten von der Schwäbisch Alb angebaut. Alblinsen sind nahrhaft, sättigend und können getrocknet auch perfekt über den Winter gelagert werden.

Das Rezept ist jedoch vielseitiger als es zunächst scheint. Neben Spätzle und Saitenwürstchen werden unter anderem auch Rotwein, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Räucherspeck und Zwiebeln hinzugegeben. Ganz schön deftig und deshalb sind nicht nur die Linsen, sondern auch das Gericht ideal für den Winter geeignet. –Die Kombination mag dem ein oder anderen immer noch etwas gewöhnungsbedürftig erscheinen, aber auch wenn die Schwaben manchmal etwas eigen sind, muss es ja gut sein, wenn es als inoffizielles Nationalgericht der Schwaben gilt oder?

1 Zwiebel - 200g Räucherspeck (am Stück) - 1 Karotte - 80ml Rotwein

STEP 1

Etwas Öl in einem größeren Topf erhitzen. Den Speck auslassen und zusammen mit den fein geschnittenen Zwiebeln anbraten. Währenddessen Karotten schälen, fein hacken und ebenfalls in den Topf geben. Wenn der Speck und die Zwiebeln schön braun sind, mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

300g Alb-/Puylinsen - 1 Liter Fleischbrühe - 3 Wacholderbeeren - 1 Lorbeerblatt

STEP 2

1/2 - 1 Liter heiße Fleischbrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzugeben. Zu guter Letzt die Linsen dazu und ca. 35 - 45 min Minuten sanft kochen. Darauf achten das das Wasser im Topf nicht ausgeht, bei bedarf Brühe nachgießen.

4 Saitenwürste - 500g Spätzle - 2 EL Rotweinessig - Salz - Pfeffer

STEP 3

Ca. 20 Minuten bevor die Linsen fertig sind, die Spätzle nach Packungsanweisung kochen. (oder auch selber machen). Ungefähr 10 Minuten bevor die Linsen fertig sind mit Salz, Pfeffer & Rotweinessig abschmecken. Auf die kleinste Stufe schalten, und die Seitenwürstchen für ca 5 - 10 min in die Linsen legen.

Die Spätzle zusammen mit den Linsen und den Saitenwürstchen auf einem Teller anrichten und heiß servieren.

TIPP

Die Linsen sollten schön sähmig sein, nicht zu dick und nicht zu wässrig. Sie sollten dabei immer noch einen leichten Biss behalten, so wie bei italienischem Risotto.

