

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 14.02.2022

Linzen mit Spätzle und Saitenwürstchen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Linzen

200 g Berglinzen oder kleine Alblinsen
 100 g Suppengemüse
 (Sellerieknolle, Möhre, Lauch)
 1 Zwiebel
 1 EL Butterschmalz
 600 ml Gemüsebrühe
 1 Kartoffel, mehligkochend
 50 g Speck, durchwachsen, geräuchert
 2 Stiele Thymian
 etwas Pfeffer
 50 ml Balsamessig

Für die Spätzle

200 g Mehl
 3 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 50ml Mineralwasser mit Kohlensäure
 2 EL Butter

Für die Würstchen

4 Paar Saitenwürstchen
 (Wiener Würstchen)



Zubereitung:

1. **Am Vortag bzw. mindestens 4 Stunden vorher:** die Linzen ca. 4 Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen, dann abschütten.
2. **Für die Spätzle** das Mehl in eine Schüssel geben. Eier und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Falls der Teig zu fest ist, Mineralwasser nach und nach zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. **In der Zwischenzeit für die Linzen** das Suppengemüse putzen bzw. schälen und sehr fein würfeln, Zwiebel abziehen und fein würfeln.
4. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten. Linzen zugeben, Brühe auffüllen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Die Kartoffel schälen, abbrausen, fein reiben und zu den Linzen geben.
6. Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Thymian abbrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen. Mit dem Suppengemüse zu den Linzen geben und weitere ca. 15 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
8. **Für die Spätzle** einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.
9. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
10. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.
11. **Die Würstchen** im heißen Wasser erwärmen.
12. Die Linzen mit den Spätzle und den Würstchen anrichten.

Tip: Wer die Linzen zusätzlich noch etwas sämiger und nussiger im Geschmack haben möchte, macht eine flüssige Mehlschwitze: 2 EL Butterschmalz erhitzen. 2 EL Mehl und etwas Salz unterrühren und leicht bräunen. Danach unter die Linzen rühren.