

Kochen

Simon Tress

Montag, 01.10.2018

Abblinsen mit Spätzle und Saitenwürstle

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Linsen:

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 mittelgroße Zwiebel fein gewürfelt
- ½ Karotte, fein gewürfelt
- 1 Liter Wasser
- 400 g Abblinsen
- ½ Zehe Knoblauch fein gehackt
- 1 Msp. Wachholderbeeren gemahlen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Tomatenmark
- 5 EL Balsamicoessig

Für die Spätzle:

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- Etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- 4 Paar Saitenwürste vom Metzger des Vertrauens
- 5 EL Butter
- 5 EL Semmelbrösel



Zubereitung

1. **Für die Linsen** die Butter in einem Topf samt den Zwiebeln goldbraun anschwitzen.
2. Das Mehl hinzugeben und alles gut zusammen verrühren bis es einen bräunliche "Brenne" gibt.
3. Mit dem Wasser nach und nach ablöschen, die Karotten samt den Linsen hinzugeben und alles zusammen für 25 Minuten langsam köcheln lassen.
4. Nach der Zeit den Knoblauch, die Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, das Tomatenmark und den Balsamicoessig hinzugeben.
5. Zum Schluss je nach Belieben mit Salz und Pfeffer verfeinern.
6. **Für die Spätzle** das Mehl in eine Schüssel geben und die Eier nach und nach langsam zugeben, den Teig so lange schlagen bis er Blasen schlägt und eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss etwas Salz hinzugeben.
7. Einen Topf mit ausreichend Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Den Teig auf ein Holzbrett flach aufstreichen und mit einer Flachen Palette den Teig in dünne Streifen ins Wasser streichen. Das Brett mit dem Teig ab und an ins Wasser geben, damit der Teig leichter vom Brett ab geht. Die Spätzle kurz sieden lassen, bis sie an der Oberfläche sind, evtl. nochmal kurz unterdrücken und dann in eine vorbereitete Schüssel mit kaltem Wasser geben.
8. Im noch heißen Spätzlewasser die Saitenwurst erwärmen.
9. **Für die Schmelze** die Butter samt den Semmelbrösel in einem Topf zu einer "Schmelze" schmelzen lassen. Zum Ende noch etwas Salz hinzugeben.
10. In einem Topf die Spätzle mit etwas Butter und einem 1 EL Wasser erhitzen. Je nach



Belieben etwas Salz oder Pfeffer hinzugeben. Die Spätzle in eine Schüssel geben und die Schmelze darüber geben.

Tipp: Ablinsen mit Spätzle kann man auch sehr gut mit einem gerauchten und gebraten Schweinebauch servieren. Einfach den gerauchten Bauch in die gewünschten Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl ausbraten.