

Omas Linsensuppe

Zutaten:

Suppengrün (1 Möhre, 100 g Sellerie, 1 Porree)
1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)

2 Dosen eingelegte braune Linsen (oder Wahlweise 400 g Linsen selbst einlegen)
3 Mettwurstchen

1 Stück fetten Speck
1 große Zwiebel

Etwas Salz
Etwas Pfeffer
2-3 TL Gemüsebrühe
1 Bund frische Petersilie
Etwas Essig

Das Suppengrün und die Zwiebel kleinwürfeln und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und dazu geben. 700 ml Wasser darüber geben und etwas salzen. 20 Minuten kochen lassen.

Danach die Linsen und die Mettwurstchen, in Scheiben geschnitten, dazugeben. Alles nochmal 25 Minuten köcheln lassen.

Den Speck in einer Pfanne auslassen (ohne Öl) und die Zwiebel (in Würfeln) dazugeben. Den ausgelassenen Speck und die Zwiebel durchsieben und das Fett in Suppe geben.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und frischer Petersilie würzen.

Mit etwas Essig abschmecken und servieren.

Guten Appetit!