

# WDR 2 Jetzt Gote!

## Linseneintopf

*Von Helmut Gote*

### Zutaten für 6 Personen

- 1 Liter Fleischbrühe
- 400g Linsen (grüne oder braune)
- 200g Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Stück Knollensellerie (etwa 50 Gramm)
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Mettwurstchen
- 6 Bockwurstchen
- Salz, Pfeffer, Weißweinessig, Butter

### Zubereitung

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Das Suppengemüse waschen und putzen. Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Dann das Gemüse in einem großen Topf kurz in etwas Butter andünsten, die abgetropften Linsen dazu geben, und mit der Fleischbrühe auffüllen, jetzt auch ordentlich salzen. Die Linsen sollten gut mit Flüssigkeit bedeckt sein, etwa 2 cm höher als das Gemüse.

Wenn die Brühe nicht reicht oder die Linsensuppe nicht so dick werden soll, etwas Wasser dazu gießen. 30 Minuten köcheln, jetzt auch die klein gewürfelten Kartoffeln zugeben. Weitere 15 Minuten köcheln und die Linsen probieren, sie könnten jetzt schon gar sein, aber sicherlich nach maximal weiteren zehn Minuten.

Die Mettwurstchen schon zehn Minuten vor Ende der Kochzeit in die Suppe legen und mitköcheln lassen, dann die Bockwurstchen dazu, diese aber nur noch ohne Kochen heiß werden lassen. Linsensuppe noch einmal mit Salz, Pfeffer und etwas Weißweinessig abschmecken, sehr heiß servieren.

*Guten Appetit!*