

Linsen mit Spätzle

Kategorien: Suppe, Teigwaren, Schwaben, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

200		Linsen
2		Gerauchte Schweinswürste
3		Zwiebeln, fein geschnitten
1	Bund	Suppengemüse (Sellerie, Möhre, Lauch)
1		Knoblauchzehe, gepresst
1	Bund	Thymian, fein geschnitten
1/2		Rotwein
1/2		Brühe
1		Kartoffel, mehlig kochend
2		Essig
200		Mehl
4		Eier
		Salz, Pfeffer
		Butter zum Anbraten

Anleitung:

Die Linsen am Vorabend in reichlich Wasser einweichen.

Das Suppengemüse fein würfeln. Zwiebeln mit Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Eingeweichte Linsen zugeben und mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die rohe Kartoffel reiben und dazugeben. Die Linsen ca. 45 Minuten weich kochen. Nach ca. 30 Minuten Thymian, Suppengemüse und die Würste zugeben. Die Linsen mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.