

Schwäbische Linsen mit Spätzle

Kategorien: Linsen, Wurst, Nudeln, Schwaben

Zutaten für: 46 Pers.

LINSENGEMUESE

250	Gramm	Tellerlinsen
1	Ltr.	Bruehe, kraeftig
1		Lorbeerblatt
2	groß.	Kartoffeln
1		Moehre
1		Lauchstange
1	groß.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1/4		Sellerieknolle
2	Essl.	Butter
		Salz
50	ml	Rotwein
		Pfeffer
		Petersilie
		Essig zum Abschmecken

SPAETZLE

6		Eier
400	Gramm	Mehl
		Salz
		Wasser, wenig nach Bedarf

EINLAGE

4	Paar	Wiener Wuerstchen
---	------	-------------------

Anleitung:

Die Linsen mit der Bruehe bedecken , das Lorbeerblatt und die kleingewuerfelten rohen Kartoffeln beifuegen. Zugedeckt etwa 25-30 Minuten fast weich kochen. Ab und zu probieren: Die Linsen sollen noch Biss haben, duerfen auf keinen Fall zerfallen. In der Zwischenzeit das Wuerfelgemuese putzen und in linsengrosse Wuerfel schneiden: Zunaechst laengs in feine Streifen, dann mit einem grossen Messer quer in Wuerfel schneiden. In einer Pfanne anduensten, dabei salzen. Sie duerfen dabei nicht braeunen. Zu den Linsen fuegen, den Wein einruehren, leise etwa 10 Minuten koecheln, damit sich die Aromen miteinander verbinden und damit die Kartoffelwuerfelchen sich endgueltig auflösen und die Suppe eindicken koennen. Dann die Wiener Wuerstchen in der Suppe erwaermen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Reichlich feingehackte Petersilie unterruehren. Fuer die Spaetzle Eier, Salz und Mehl mit einem Holzloeffel verruehren, dabei evt. soviel Wasser zugeben, dass ein glatter, schwerer Teig entsteht. Diesen so lange schlagen, bis er seidig wirkt und Blasen wirft. Von einem Holzbrettchen in duennen Streifen in kochendes Salzwasser schaben oder durch ein Spaetzle-Sieb druecken. Portionsweise arbeiten. Oben schwimmende Spaetzle sind gar. Mit einer Schaumkelle herausheben. In heissem Wasser, dass in einer grossen Schuessel bereit stehen sollte, spielen, damit sie nicht zusammenkleben. Schliesslich gut abgetrocknet auf einer Platte im Ofen warm stellen.