

## Spätzle und Linsen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Linsen
500	Gramm	Rauchfleisch
1		Karotte
2	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Mehl
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Essig, evtl. mehr
1		Rezept Spätzle

### Anleitung:

Linsen verlesen, ueber Nacht einweichen und am folgenden Tag in frischem Wasser zusammen mit dem Rauchfleisch und der kleingewuerfelten Karotte gar kochen.

Inzwischen Butterschmalz erhitzen und darin das Mehl goldbraun roesten. Mit Kochsud der Linsen abloeschen. Kraeftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haelfte der Essigmenge zugiessen und gut 10 Minuten koecheln. Linsen zugeben, eventl. nochmals wuerzen und alles zusammen einige Minuten garen. Kurz vor dem Auftragen das Fleisch in Scheiben schneiden und noch einmal je nach Gusto mit Essig abschmecken. Wer nicht sparsam mit Essig ist, foerdert die Verdaulichkeit der Linsen und verringert deren gasbildende Kraefte.

Andere Zubereitungen verzichten auf das Rauchfleisch; dann isst man getrennt erhitzte Siedewuerstchen dazu, die man in Schwaben "Saitenwuerste" nennt. Sind heisse Wuerstchen anstelle von Rauchfleisch die Beilage, so kocht man die Linsen gern mit etwas kleingeschnittenem, angebratenem, magerem, geraeuchertem Bauchspeck. Der Geschmack der Linsen wird vorteilhaft abgerundet, wenn man eine kleingeschnittene Zwiebel zusammen mit dem Speck glasig werden laesst.