

## Süß-Saure Linsen mit Blutwurst

Kategorien: Eintopf, Linsen, Wurst

Zutaten für: 4 Portionen

1	Dose	Linsen
1 1/2	Ltr.	Brühe
		Zucker
1	Stange	Lauch
2		Möhren
1/2		Sellerieknolle
60	Gramm	Schmalz
		Salz und Pfeffer
		Essig
3		Zwiebeln
400	Gramm	Halbfeste Blutwurst

### Anleitung:

Gemüse putzen, schälen und in dünne Streifen schneiden.

Die Hälfte des Schmalzes in einem großen Topf erhitzen und die Gemüse darin kurz anbraten. Linsen dazu geben, ebenso die Brühe. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Essig abschmecken. 20 Minuten kochen, bis die Gemüse gar sind.

Im restlichen Schmalz die in Streifen geschnittenen Zwiebeln und die in Scheiben geschnittene Blutwurst braten.

In tiefen Tellern das Gemüse anrichten, die Wurst darauf verteilen.

Hierzu empfehlen wir ein herzhaftes Landbrot.

### Quelle:

ZDF - Volle Kanne Susanne  
Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann