

Thüringer Blutwurst mit Sauren Linsen

Kategorien: Gemüse, Linse, Blutwurst

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Linzen
2	Stangen	Porree
1		Petersilienwurzel
1	Stück	Sellerie
2		Möhren
		Salz
2-3	Essl.	Essig
100	Gramm	Durchwachsener Speck
2		Zwiebeln
500	Gramm	Frische Thüringer Blutwurst

Anleitung:

Die Linsen am Vortag in Wasser einweichen. Den Porree, die Petersilienwurzel, den Sellerie und die Möhren putzen, waschen, abgetropft in kleine Stücke schneiden und mit den Linsen im Einweichwasser auf milder Hitze 1 bis 1 1/4 Stunden garen. Anschließend mit Salz und Essig kräftig pikant abschmecken.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die fein gewürfelten Zwiebeln darin kross braten. Speck und Zwiebelwürfel über die Linsen geben. Die Blutwurst im Speckfett anbraten, dann mit den Linsen und Salzkartoffeln servieren.

Bier und Korn bereitstellen.

Quelle:

essen & trinken
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann