

Linsengemüse

(4 Personen)

Zutaten:

- 500 g Berglinsen
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Lorbeerblätter
- ½ TL Natron
- 1 Chili
- Je 1 EL Tomatenmark und Ketchup
- ½ Tasse Wein
- Essig
- Pfeffer
- 300 g gerauchten Bauch

Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter bräunen und Linsen darin wenden,
2. Linsen knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen (offen),
3. Kartoffel, Lauch und Karotten zugeben
4. sowie Lorbeerblatt, Bohnenkraut, Thymian, Chili , Pfeffer, Kümmel.
5. auf kleiner Flamme zugedeckt weich kochen
6. Würzen mit Gemüsebrühe, 1 TL Honig, 1 EL Tomatenmark.
7. Nachwürzen mit Sauerrahm, Essig, Rotwein

8. Den gerauchten Bauch mit Zwiebeln, Lorbeerblatt und Chili weich kochen.