

Linsencremesüppchen

Zutaten (für sechs Personen)

200g kleine braune Berglinsen
1 Möhre
¼ Sellerieknolle
1 kleine Stange Bleichsellerie
2 3 EL Olivenöl
1 – 2 Knoblauchzehen
500 ml Brühe
2 Lorbeerblätter
1 kleine Chilischote
Salz, Pfeffer, 100g Sahne, Zitronensaft, Balsamico

Einlage

150 g Kassler (oder Wiener Würstchen)
2 Scheiben Graubrot
2 – 3 Olivenöl
Schnittlauch

Zubereitung

Die Linsen dreifingerhoch mit Wasser bedecken, einen halben Tag einweichen und abgießen. Möhre, Lauch und Sellerie fein würfeln.

In einem Suppentopf das Olivenöl erhitzen, die Gemüswürfel darin andünsten, die gehackte Zwiebel und den Knoblauch zufügen, nach 2 Minuten auch die Linsen. Salzen und pfeffern. Die Brühe angießen, Lorbeerblätter und fein geschnittene Chilischote hinzufügen. Zugedeckt in 20 – 30 Minuten alles absolut weich köcheln.

Unterdessen für die Einlage das Kassler zentimeterklein würfeln. Die Brotscheiben in noch kleinere Würfel schneiden und in einer Pfanne im heißen Öl knusprig braten. Am Ende die Hälfte der Schnittlauchröllchen untermischen. Beiseite stellen.

Wenn die Linsen weich sind, die Sahne angießen, den Pürierstab in der Suppe spazieren führen, bis sie schön gebunden ist. Es sollte aber noch ein Gutteil der Linsen und des Suppengemüses deutlich sichtbar sein. Noch einmal kurz aufkochen und mit Zitronensaft und Balsamico abschmecken. Evtl. mit etwas mehr Brühe auf gewünschte cremige Konsistenz bringen.

Die Kasslerwürfel 2 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Brotcroustons erst im Teller darüber streuen.