



aareguet.ch Linsäeintopf

Zutaten für 4 Personen

250 g aareguet.ch Linsä
100 g Speckwürfeli
200 g Schinkenwürfeli
aareguet.ch Rapsöl
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Lauch
6 Kartoffeln
1 dl Weisswein
2 dl Bouillon
Salz, Pfeffer, wenig Thymian
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Nelkenpulver
1 säuerlicher Apfel
2 EL Sultaninen
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
4 EL sauren Halbrahm

Zubereitung

1. Wasser in einer Pfanne aufkochen, aareguet.ch Linsä begeben und zur gewünschten Konsistenz weichkochen. Wasser abschütten und die aareguet.ch Linsä zur Seite stellen.
2. In einer Pfanne aareguet.ch Öl heiss lassen, Speck und Schinken beifügen, anbraten und aus der Pfanne nehmen, die Hitze reduzieren.
3. Lauch in Ringe schneiden und zusammen mit den gehackten Zwiebeln und dem Knoblauch beifügen, alles kurz andämpfen.
4. Kartoffeln schälen, vierteln und dazugeben.
5. Mit Weisswein ablöschen und die Bouillon beifügen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Cayennepfeffer und Nelkenpulver würzen, zugedeckt ca. 20 Minuten weichkochen.
7. Den Apfel geschält, geviertelt und in Scheiben geschnitten, 5 Minuten mitkochen, danach die gekochten aareguet.ch Linsä begeben.
8. Sultaninen kann man nach Belieben beifügen oder kann auch weggelassen werden.
9. Schinken und Speck begeben, alles nochmals aufkochen.
10. Gericht abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
11. Sauren Halbrahm vor dem Anrichten beifügen, abschmecken.

weitere Infos ↓

