

Molzbacher Linsensuppe mit Speck und Sauerkraut

Ein Rezept für 6 Personen von „Koch's anders“-Kandidatin Regine Traud aus Hünfeld-Molzbach .

Zutaten:

- 500 g Bauchfleisch
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 200 g getrocknete grüne Tellerlinsen
- 1 Bund Suppengrün
- Butter
- 1 Kartoffel
- Pfeffer, Essig,
- 10 Blüten nach eigener Wahl
- 10 Bauchscheiben
- und dazu kaltes naturbelassenes Sauerkraut und ein frisches Roggen-Bauernbrot

Zubereitung:

Die über Nacht eingeweichten Linsen und das Fleisch im Einweichwasser mit dem geschnittenen Suppengrün aufsetzen und 80 Minuten kochen lassen. Dann die rohe Kartoffel hinein reiben und 10 Minuten weiter köcheln.

Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig säuerlich abschmecken.

Die Bauchscheiben herausnehmen und in Würfel schneiden. Erst die Bauchscheibenwürfel in ein Gefäß (Teller oder Einweckgläser) geben und dann die Linsensuppe dazugeben.

Mit Blüten und den ausgelassenen Bauchscheiben garnieren. Sauerkraut in eine extra Schüssel geben und das geschnittene Roggen-Bauernbrot dazustellen.