

Pavel Kohout: Linsen mit Reis und kanadischen Rosen-Würsten

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/pavel-kohout-linsen-mit-reis-kanadischen-rosen-wuerste

Zutaten:

- 2 Tassen kleine Linsen (nicht eingeweicht!)
- 2 Tassen Langkorn-Reis
- 4 große Zwiebeln
- 4 Eier
- 4 Gurken, süß-sauer
- 4 kurze, dicke Speck-Würste
- Kremser Senf
- Öl zum Braten
- Kümmel
- Salz

Zubereitung:

Die Linsen in kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze bißfest garen. Zur gleichen Zeit den Reis in gesalzenes, siedendes Wasser streuen und 15-20 Minuten kochen lassen. Linsen und Reis sollen das Wasser dann aufgesogen haben.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne schön braun rösten.

Die Würste von beiden Enden bis zur Mitte hin 6x einschneiden und in einer Pfanne oder unter einem Grill braten, bis sich die Enden spreizen und "zur Rose aufblühen".

Die Eier in die Pfanne geben und daraus Spiegeleier braten.

Die Linsen mit Kümmel und Salz abschmecken. Pro Teller eine Portion Linsen und Reis setzen, daneben das Spiegelei, 1 Wurst, 1 Gurke, die Röstzwiebeln darüber verteilen und mit Senf servieren.

Rezept: Pavel Kohout

Quelle: alfredissimo! 12.7.1996