

# Unsere köstliche Heimat | Braune Linsen mit Lebkuchen und Pflaumenmus

---

## Zutaten für 4 – 8 Personen:

- 250 g braune Linsen (Tellerlinsen)
- 40 g Soßen-Lebkuchen
- 1 Liter Rinderbrühe
- 4 EL Pflaumenmus
- 50 – 60 g magerer Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Essig

## Zubereitung:

Linse in 3/4 Liter Wasser ansetzen (man kann sie auch einige Stunden darin weichen lassen) und langsam garkochen.

Soßen-Lebkuchen zerbröseln und in ca. 6 EL Rinderbrühe einweichen. Nach ca. 45 Minuten, wenn das Wasser in den Linsen fast aufgebraucht ist, die gesamte Brühe angießen. Lebkuchen und Pflaumenmus unterrühren und gut durchkochen.

Speck in feine Würfelchen schneiden, braten und zu den Linsen geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

*Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 22.12.2012*

*Episode: Das Neunerlei*

*Region: Sachsen*