

Vorkoster | Linsen mit Spätzle

Zutaten

Für die Linsen:

- 350 g Linsen (z.B. grüne Puy Linsen aus Frankreich, diese Linsen muss man vor dem Kochen nicht einweichen)
- 40 g Fett (z.B. Schmalz, Butter oder Pflanzenöl)
- 40 g Mehl
- Ca. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser
- 1 Zwiebel (geschält und gespickt mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken)
- 500 g geräucherter Bauch (Schweinespeck)
- 4 Paar Wiener Würstchen
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 1 Viertel Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- Essig
- Salz
- Pfeffer

Für die Spätzle:

- 6 Eier
- 100 ml Mineralwasser
- Salz
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- 120 g Hartweizengrieß
- Ca. 500 g Mehl

Zubereitung

Linsen:

Bringen Sie das Wasser in einem großen Topf zum Kochen und schütten die Linsen hinein. Kochen Sie die Linsen im Wasser ohne Salz und mit der Spick-Zwiebel gar. Gießen Sie die Linsen durch ein Sieb und fangen den Linsen-Sud dabei in einem anderen Topf auf. Er wird später noch gebraucht.

Kochen Sie den Speck in einem extra Topf auf und lassen ihn gar ziehen.

Erhitzen Sie 40 g Schmalz und geben dann die gleiche Menge Mehl dazu. Lassen Sie unter ständigem Rühren eine dunkle Masse entstehen (diese nennt man auch Roux oder Einbrenne). Diese braune Masse gibt Farbe, Geschmack und Bindung. Achten Sie darauf, dass die Masse nicht zu dunkel wird, da das Gericht später sonst bitter schmeckt. Geben Sie nun Tomatenmark hinzu und lassen es mit anrösten. Alles mit $\frac{1}{2}$ Speckbrühe ablöschen.

Linsen mit etwas Fond, Senf und Gemüsewürfeln vermengen und kräftig mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Linsen vertragen viel Essig. Wenn der Essig eingezogen ist, probieren Sie die Linsen noch einmal.

Schneiden Sie Karotte, Stangen- und Knollensellerie und die rote Zwiebel in kleine Würfel und geben Sie all das zu den Linsen. Schneiden Sie ein paar Scheiben Speck und geben Sie diesen in den Linsen-Topf.

Spätzle:

Verrühren Sie die Eier mit Mineralwasser, Salz, Muskat und Grieß. Geben Sie Mehl hinzu und schlagen dann den Teig kräftig, bis er Blasen wirft.

Setzen Sie einen Topf mit Salzwasser auf. Wenn das Wasser kocht, können Sie den Teig hineinschaben, hobeln oder durch eine Presse drücken. Verteilen Sie die Spätzle

mit einer Fleischgabel im Topf. Nehmen Sie die Spätzle mit einem Schaumlöffel heraus, sobald sie oben schwimmen und geben Sie die Spätzle in eine Schüssel. Immer nur eine Portion Teig in das kochende Wasser geben, damit die Spätzle nicht zusammenkleben.

Zerlassen Sie ein Stück Butter in einer Pfanne und geben die Butter zum Verfeinern über die angerichteten Spätzle.

Sollten Sie die Spätzle erst zu einem späteren Zeitpunkt benötigen, schrecken Sie die Spätzle ab und schütten diese auf ein Sieb. Beträufeln Sie diese mit etwas Sonnenblumenöl und stellen sie kalt. Bei Bedarf erhitzen Sie die Spätzle in einer Pfanne mit etwas frischer Butter.

Erwärmen Sie die Würste und Speckscheiben in den Linsen, damit diese noch etwas fleischigen Geschmack annehmen. Nun können Sie die Linsen mit den Würsten und Speckscheiben neben die Spätzle anrichten. Für eine frische Optik können Sie das Gericht mit einigen Schnittlauchhalmen oder kleingeschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 27.11.2015