



Gersten-Linseneintopf mit Speck von Jamaica

Mengen für 10 Personen

Quelle: Kulinarische Zeitreise. Ein Kochbuch mit Rezepten von der Steinzeit bis ins Mittelalter (Lauch und Rüebl sind eigene Ergänzungen, die als solche aber im Mittelalter gegessen wurden.)

1.0 kg Speck	in mundgerechte Stücke schneiden
1.0 kg Rüebl	waschen, ev. schälen, in mundgerechte Stücke schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	Waschen, in mundgerechte Stücke schneiden
300 g Rollgerste	mit dem Speck und Gemüse zusammen anbraten, ev. noch etwas Öl dazugeben
200 g Linsen	beigeben, mit 3l Wasser ablöschen. Auf ganz kleinem Feuer mind. 2 Stunden köcheln lassen
100 g Schnittlauch	frische, wilde Kräuter nach Saison und Geschmack (z.B. Brennesseln, Bärlauch, Gänsefuss) klein schneiden und 10-15 min vor dem Servieren beigeben. Mit Salz abschmecken.

Wenn man die Gerste und Linsen im Voraus einweicht, verringert sich die Kochzeit.