



Linseneintopf auf ungarische Art von Aron Szakacs

Mengen für 35 Personen

Quelle: ISBN 963-02-7778-6

Tags: Einfach, Für Zeltlager, günstig

Gewürze: Salz, Paprika

3.5 kg Linsen	Waschen, am Vorabend in kaltes Wasser einlegen, salzen und aufkochen lassen.
7.0 Stück Lorbeerblatt	beigeben
350 g Butter	
210 g Zwiebel	In Butter anbraten
7.0 Stück Knoblauchzehen	In Butter anbraten
350 g Mehl	Der Butter und den Zwiebeln beigeben für Mehlschwitze, dann das Ganze den Linsen beigeben.
0.00 g Paprika	Nach Gefühl würzen
140 g Zucker	abschmecken
70 g Senf	abschmecken
7 cl Essig	abschmecken
1.75 Stück Zitronen	pressen, mit Saft abschmecken

Alternativ zur Butter kann natürlich Öl oder Schweineschmalz verwendet werden.
Speck, Schweinefüsse, etc. können mitgekocht werden.