

Linseneintopf auf ungarische Art von Aron Szakacs

Mengen für 40 Personen

Quelle: ISBN 963-02-7778-6

Tags: Für Zeltlager, Einfach, günstig

Gewürze: Salz, Paprika

4.0 kg Linsen	Waschen, am Vorabend in kaltes Wasser einlegen, salzen und aufkochen lassen.
8.0 Stück Lorbeerblatt	beigeben
400 g Butter	
240 g Zwiebel	In Butter anbraten
8.0 Stück Knoblauchzehen	In Butter anbraten
400 g Mehl	Der Butter und den Zwiebeln beigeben für Mehlschwitze, dann das Ganze den Linsen beigeben.
0.00 g Paprika	Nach Gefühl würzen
160 g Zucker	abschmecken
80 g Senf	abschmecken
8 cl Essig	abschmecken
2.0 Stück Zitronen	pressen, mit Saft abschmecken

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