



Wurst-Linsen-Eintopf

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

Quelle: <http://www.saison.ch/de/rezepte/wurst-linsen-eintopf/detail/>

Gewürze: Salz

3.0 Stück Zwiebeln	hacken
1.0 kg Kartoffeln festkochend	in mundgerechte Stücke schneiden.
3.0 Stück Rüebli	längs halbieren und in Scheiben schneiden.
5.0 EL Öl	
500 g Linsen	(grün) Schalotte und Linsen im Öl ca. 2 Minuten dünsten.
3.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 kg Neuenburger Saucisson	Kartoffeln, Karotten, Lorbeerblätter und Saucissons dazugeben.
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Würste herausnehmen und aufschneiden. Linsengemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Würsten anrichten.

Dazu passt grobkörniger Senf.