

Herzhafter Linseneintopf mit Serviettenknödel

1/2 Linseneintopf

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

90 G	Speckwürfel
2	Zwiebel
1 EL	Öl
500 G	Linsen vorgekocht/genussfest
1 EL	Mehl
250 ML	Wasser
1 EL	Essig
0,5 TL	Suppenwürze
1 PAAR	Frankfurter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. In einem Topf das Öl erhitzen
und darin die Speck- und Zwiebelwürfel leicht braun anrösten.
2. Die weichen Linsen dazugeben und kurz mit rösten.
3. Das Mehl drüberstreuen, umrühren
und danach sofort mit dem Wasser ablöschen.
4. Mit dem Essig, Suppenwürze, Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Herd auf die kleinste Stufe zurückdrehen
und leicht kochen lassen.
6. Die Frankfurter in kleine Scheiben schneiden
und zum Eintopf geben, bis sie warm sind.
7. Den Serviettenknödel aus dem Frischhalte- und Alufolienmantel befreien,
in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Linseneintopf anrichten.

Herzhafter Linseneintopf mit Serviettenknödel

2/2 Serviettenknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Semmelwürfel
1	Zwiebel
2	Eier
220 G	lauwarmes Milch
5 G	Salz
1 PRISE	Pfeffer
ETWAS	Petersilie
	Frischhaltefolie und Alufolie

Zubereitung

1. Zwiebel fein würfelig schneiden und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Ca. 20 Minuten rasten lassen.
3. Anschließend auf der Arbeitsfläche ein großes Stück Frischhaltefolie ausbreiten und darauf den Knödelteig geben.
4. Mit den Händen zu einer großen Rolle formen und mit der Frischhaltefolie einrollen. Die Enden etwas zuknoten.
5. Die gesamte Frischhaltefolien-Knödelrolle danach noch in Alufolie einwickeln.
6. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und darin die Alufolien-Knödelrolle ca. 30 Min leicht köcheln lassen.