
Typ: Fleisch

Quelle: Essen&Trinken, Spezial 4/2013

Bemerkungen: Nov 16: Dörrfleisch statt Pancetta und die geräucherte Bratwurst von der Odenwälder Metzgerei sind mehr als adäquater Ersatz. Thymian und Oregano schon bei Schritt 4 zugeben!

Zutaten: Für 4 Portionen
200 g Berglinsen, oder Alpenlinsen
150 g Möhren
150 g Sellerieknolle
100 g Lauch
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
60 g Pancetta, oder durchwachsener Speck
500 ml Geflügelfond
1 El Butterschmalz
8 Salsicce, à ca. 100 g; pikant gewürzte italienische Würste)
2 El Olivenöl
2 Lorbeerblätter
100 g mehliges Kartoffeln
400 ml Rotwein
3 Stiele Thymian
8 Stiele Petersilie
Salz, Pfeffer, Zucker
3 El Aceto balsamico

Rezept:

1. Linsen mit 1 l kaltem Wasser in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten bissfest garen. Linsen in einem Sieb abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.
2. Möhren und Sellerie fein würfeln. Lauch putzen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pancetta fein würfeln. Geflügelfond in einem Topf erhitzen.
3. Butterschmalz in einem zweiten Topf erhitzen und die Salsicce darin von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen. Olivenöl, Pancetta, Sellerie und Möhren zugeben und farblos anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Lorbeer, Lauch und Linsen zugeben, kurz mitdünsten.
4. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und zugeben. Mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. So viel Fond zugießen, dass die Linsen bedeckt sind. Salsicce zurück in den Topf geben und offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 25-30 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Rotwein und den restlichen heißen Fond zugießen.
5. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Rotweinslinsen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Aceto balsamico abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.
6. Tipp: Essig hilft uns, die Linsen leichter zu verdauen. Säure erst zum Schluss oder am Tisch zugeben, da sich sonst die Garzeit verlängert.