

Rezept Wirsing-Linsen-Eintopf

Ein leckerer Wohlfühl-Eintopf für graue Herbst- und Wintertage.



Zutaten

Für 3 - 4 Portionen

- ½ mittelgroßer Wirsing (ca. 400 g)
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 100 g gelbe Linsen
- 100 g Puy- oder Berglinsen
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl, Pfeffer
- Crème fraîche
- Petersilie
- Schweine- oder Rindfleischknacker oder
- Kasseler

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch hacken. Sellerie und Möhren in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit dem Lorbeerblatt und dem Thymian (Zweige zusammenbinden, um sie später leichter entfernen zu können) in einen Topf geben. Einen guten Schuss Olivenöl dazu gießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Strunk vom Wirsing herausschneiden und die Blätter gründlich abwaschen. Anschließend in feine Streifen schneiden und zum restlichen Gemüse in den Topf geben. Die Linsen ebenfalls dazugeben und alles mit der Brühe aufgießen. Die Knacker oder das Kasseler würfeln, kurz anbraten und in den Eintopf geben. Wer es vegetarisch mag, kann das auch weglassen.

Mit Pfeffer würzen. Kurz zum Kochen bringen und den Eintopf dann bei mittlerer Hitze für etwa 30 Minuten köcheln lassen bzw. so lange, bis die Linsen gar sind. Das Lorbeerblatt und den Thymian entfernen.

Die Knacker oder das Kasseler würfeln, kurz anbraten und in den Eintopf geben. Wer es vegetarisch mag, kann das auch weglassen.

Zum Servieren ein oder zwei Kleckse Crème fraîche darauf geben und Petersilie darüberstreuen.