

Linseneintopf: So koche ich den Klassiker für meine Familie

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g braune Linsen
- 1,2 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- 50 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 2 Pimentkörner
- 1 EL Öl
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zum Servieren:

- Tafelessig
- gehackte Petersilie

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Spüle die Linsen in einem Sieb ab.
2. Erhitze das Öl in einem großen Topf und brate die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib die Brühe, die Linsen, das Lorbeerblatt und den Piment dazu. Lass alles zugedeckt 30 Minuten köcheln.
3. Schäle in der Zwischenzeit die Möhren, den Sellerie und die Kartoffeln. Schneide alle in kleine Würfel. Wasche den Lauch und schneide ihn in Ringe. Gib das Gemüse und die Kartoffeln mit in den Linseneintopf und koche sie 15 Minuten mit.



4. Schmecke den Linseneintopf mit Salz und Pfeffer ab. Erwärme nach Belieben Wiener Würstchen im fertigen Linseneintopf. Stelle beim Servieren Essig und gehackte Petersilie mit auf den Tisch, woran sich jeder nach Belieben bedienen kann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

