

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 02.11.2020

Linsen und Spätzle

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g Berg- oder Alblinsen
200 g Mehl
4 Eier (Größe M)
etwas Salz
1 Zwiebel
50 g Bauchspeck, geräuchert
1 EL Butterschmalz
650 ml Gemüsebrühe
100 g Suppengemüse (Sellerieknolle, Möhre, Lauch)
2 Stiele Thymian
2 EL Butter
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Apfelessig

Zubereitung:

1. Die Linsen ca. 4 Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. In der Zwischenzeit für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Eier verquirlen und mit 1 Prise Salz in die Mulde geben.
3. Alles mit einem Kochlöffel vermengen, so lange schlagen und eventuell noch etwas Wasser zugeben, bis ein glatter, leicht blasiger Teig entstanden ist.
4. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Linsen gut abtropfen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden.
5. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel und Speck darin andünsten. Linsen zugeben und mit Brühe auffüllen.
6. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten sacht köcheln lassen. Gelegentlich durchrühren.
7. Inzwischen Suppengemüse putzen und sehr fein würfeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Thymian und das Suppengemüse zu den Linsen geben. Alles weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen.
8. Währenddessen für die Spätzle in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
9. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Alternativ den Teig nach und nach durch eine Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken.
10. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar. Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. So lange wiederholen, bis der gesamte Teig zu Spätzle verarbeitet ist.
11. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spätzle darin kurz warm schwenken.
12. Etwa 4 EL Linsen aus dem Topf heben, grob pürieren. Linsen wieder untermischen, eventuell alles offen noch leicht sämiger einkochen.
13. Die Linsen mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Linsen und Spätzle auf vorgewärmten Tellern anrichten.