

Februar 2014

Lothringer Linsensuppe

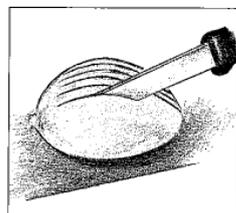
Zutaten:	Zubereitung:
1 Bund Suppengrün	putzen, waschen, fein würfeln
100 g Speck	fein würfeln
500 g Kartoffeln	waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden
1 Zwiebel	schälen, fein würfeln
3 EL Öl	in einem Dampfdrucktopf oder Kochtopf erhitzen und erst den Speck anbraten, dann das Gemüse zufügen und darin andünsten
500 g Linsen	zufügen, kurz mitdünsten
1,8 l Wasser 0,2 l Rotwein	angießen
2 TL Gemüsebrühe ½ TL Salz Pfeffer Oregano, Thymian, Petersilie	würzen, im Dampfdrucktopf Stufe 2 15 Minuten garen, im normalen Kochtopf ca. 1 Stunde. Den Dampfdrucktopf unter fließendem Wasser abdampfen lassen und den Deckel öffnen.
1 EL Essig,	abschmecken, evtl. nachwürzen

Statt der Linsen können auch getrocknete Erbsen oder Bohnen verwendet werden, diese aber am besten am Abend vorher einweichen. Das Einweichwasser für die Suppe mit verwenden. Die Linsensuppe kann auch vegetarisch ohne den Speck zubereitet werden.

**Wie wird eine Zwiebel fachgerecht in feine Würfel geschnitten?
Zwiebel schälen, Wurzelansatz stehen lassen. Zwiebel längs halbieren.**

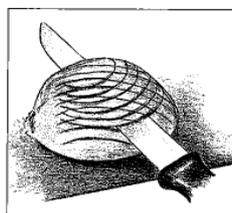
❶ **Scheibenschnitt**

Zwiebel **senkrecht** in sehr dünne Scheiben schneiden. Kurz vor dem Wurzelansatz enden (Zwiebel fällt nicht auseinander).



❷ **Streifenschnitt**

Zwiebel **waagrecht** in sehr dünne Streifen schneiden. Kurz vor dem Wurzelansatz enden.



❸ **Würfelschnitt**

Zwiebel **senkrecht** in dünne Würfel schneiden.

Tipp: Die Würfeldicke ist von der Breite der Scheiben abhängig.

